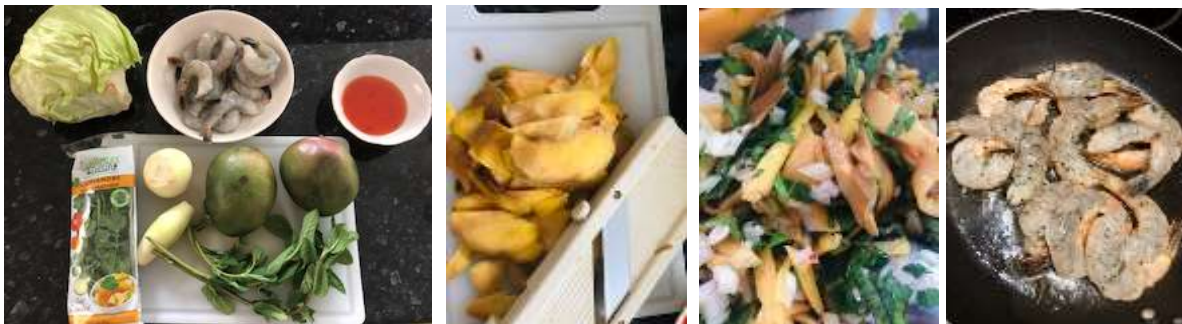




Mango Salade aux gambas (retour du Vietnam)

Pour 4 personnes en plat : 2 mangues rappées, 10 cl de chili sweetsauce, 1 bouquet de menthe et 1 bouquet de coriandre, 1 oignon finement hachés, 1 échalotes, 16 grosses Gambas , ¼ de boule de salade Iceberg hachées, 2 cuillère à soupe de cacahuètes grillées hachées



Rapper la mangue (plutôt verte et peu mûre), l'oignon, l'échalote. Assaisonner avec la chili sweet sauce, sauce aigre douce rouge et sucrée un peu piquante.

Ajouter un mélange de feuille de menthe et coriandre.

Couper le salade iceberg et l'assaisonner. La mettre au fond des assiettes. Poser dessus la mangue.

Poêler les gambas, assaisonner et poser sur la salade de mangue.

Finir par les cacahuètes torréfiées et hachées. Bon appétit.