



Ingrédients pour 4 portions

- 500g de crevettes, pelées, auxquelles on a enlevé les boyaux
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert pressé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de **TABASCO® Red Pepper Sauce**
- 1 piment rouge, sans graines et coupé finement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 papaye mûre, pelée, dénoyautée et râpée
- 1 grande carotte, pelée et râpée
- 1 petite botte de coriandre, fraîchement hachée
- 30 g de cacahuètes salées, hachées
- Tranches de citron vert et coriandre pour la décoration
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- Sel pour assaisonner

Préparation

Mélanger les crevettes avec l'huile d'olive et assaisonner de sel. Frire les crevettes avec du piment de chaque côté pendant environ 1 minute à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient rosées et cuites à point. Les retirer du feu et mettre de côté.

Râper la papaye et la carotte.

Mélanger dans un grand bol le jus de citron vert, le sucre la sauce TABASCO® et l'ail. Rajouter les crevettes, la papaye et la carotte râpées ainsi que la coriandre et bien mélanger le tout.

Avant de servir, saupoudrer la salade de cacahuètes hachées et garnir avec des tranches de citron vert et de coriandre.