

Salade khmère aux pamplemousses



C'est une **entrée succulente** et je pèse mes mots. Elle se prépare très vite, n'a absolument pas besoin d'attendre que les parfums se libèrent, le pamplemousse absorbe la vinaigrette pour **le plus grand bonheur de vos papilles**.

Vous pouvez la servir comme moi aujourd'hui sur une **feuille de wonton frit** mais aussi sur un lit de roquette.

Elle fera aussi sensation dans des **petites verrines** comme légumes pour un dîner asiatique en accompagnement de riz gluant ou pour un **apéro dînatoire** pour apporter une touche de fraîcheur.

3 pamplemousses 4 feuilles de wonton 80 g de crevettes grises 15 g de cacahuètes 1 cs de nuoc mam 1 cs de jus de citron	2 cc de sucre de palm 1 cs de coriandre hachée 1 gousse d'ail Cives Huile
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Faites chauffer 1 cm d'**huile** dans un wok. Lorsque l'huile est bien chaude, faites dorer une à une les **feuilles de wonton**. Retournez la feuille de wonton au bout de **20 secondes**, attendez encore **20 secondes** et déposez sur un papier absorbant. La durée de la **cuisson dépendra de la température de votre huile**.

Je vous conseille de préparer la cuisson des feuilles de wonton en amont, l'odeur de la friture n'est jamais agréable. Elles se gardent plusieurs jours dans une boîte en métal, n'hésitez pas en préparer à l'avance.

Dans un saladier, mélangez le **sucre**, le **nuoc mam** et le **jus de citron**. Je ne vous conseille pas de remplacer le jus de citron par du vinaigre de riz.

Vous pouvez remplacer le sucre de palm part du sucre roux. Vous trouvez maintenant du sucre de palm en poudre dans les **magasins Bio**, plus facile à utiliser que les galets que vous achetez dans les épiceries asiatiques. Coupez à vif les **pamplemousses**. Si vous utilisez un pamplemousse chinois, un seul vous suffira. Si vous ne savez pas peler à vif un agrume, [cliquez ici](#) pour voir mon tour de main en image.

Récupérez les **suprêmes** et coupez les en trois. Si vous utilisez un pamplemousse chinois, égrenez chaque suprême. Vous trouvez le pamplemousse chinois avec les fruits exotiques chez **Monop'** et sinon à Belleville.

Ne jetez pas le cœur du pamplemousse, pressez-le dans vos mains et récupérez tout le jus pour d'autres recettes ([Smoothie au chèvre](#),).

Ajoutez la pulpe au saladier. Ajoutez les **crevettes grises**. Normalement la recette se fait avec des **crevettes séchées** mais je ne suis pas très fan alors je préfère utiliser des crevettes grises.

Coupez finement la **cive**. Hachez finement les feuilles de **coriandre**. L'été, je vous conseille d'y ajouter une cuillère de **menthe** hachée, vous allez être envoûtés. Vous pouvez remplacer la cive par de l'oignon nouveau. Ajoutez-les au saladier. Epluchez l'ail et le réduire en purée

Grillez les **cacahuètes** sans trop de coloration, écrasez-les au mortier et ajoutez-les au saladier. Mélangez tous les ingrédients. **Déposez** au centre de chaque assiette la feuille de wonton. Versez dessus la salade.

N'imbibez pas trop de vinaigrette la feuille de wonton, je vous conseille plutôt de la mettre dans un petit bol et de l'apporter à table, chacun pourra en ajouter à sa guise.

Si vous souhaitez en faire une entrée un peu **plus consistante** pour accompagner une viande grillée, vous pouvez ajouter un peu de carottes et de choux râpés. Pour une présentation en **verrine**, coupez les suprêmes plus petit ainsi que les crevettes.

Les plus téméraires, choisirons de mettre un **petit piment** dans la vinaigrette, sachez que le piment n'est pas systématique dans la cuisine asiatique et ici, il ne sert que de décoration.