# Mmmmh!

## Triangle d’or et salade de papaye

## Ingrédients

**Pour les triangles d’or**
600 g de haché de porc et veau
80 g de petits pois surgelés
40 g de poivron rouge en brunoise (en petits dés)
4 càs de pâte de piment
4 càs d’huile végétale
4 càs de sauce poisson
1 paquet de feuilles de farine de blé à frire 25/25cm
Colle alimentaire ou 2 jaunes d’œuf

**Pour la salade de papaye**
60 g de cacahuètes non-salées
4 grands piments rouges
40 g de haricots verts ou une échalote en hiver
4 gousses d'ail
4 citrons verts
6 càs de sauce poisson (nam pla)
1 càs de pâte de crevette
1 càs de miel
2 papayes vertes
1 concombre
2 jeunes oignons
100 g de germes de soja
1 bouquet de menthe
1 bouquet de coriandre
1 salade romaine
150 g de tomates cerise

**Personnes:** 10

**Temps de cuisson:** 20 min.

**Temps de préparation:** 40 min.

## Instructions

**Faire les triangles d’or :**

Faire revenir l’huile de piment 2 à 3 minutes dans l’huile végétale chaude, laisser refroidir et couper la chaleur en ajoutant la sauce de poisson.

Dans une bassine, mélanger la viande avec la sauce obtenue, ajouter les poivrons rouges et en dernier les petits pois.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Couper les feuilles de blé en 4 parties pour faire des bandelettes de +/- 5 cm sur 25 cm.

Prendre une bandelette, retourner la partie basse en cornet à frire jusqu'au bord de la bandelette. Y glisser une 1 càc bombée de farce, lui donner une forme triangulaire, puis la retourner jusqu'à la fin. Il y aura un bout à découper aux ciseaux (si nécessaire l'encoller) pour pouvoir la glisser et ainsi fermer le triangle. Tapoter pour bien répartir la farce.

Cuire les triangles ainsi obtenus à la friteuse.

**Faire la salade de papaye :**

Griller les cacahuètes sur une plaque au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Concasser ensuite grossièrement au mortier.

Préparer la pâte de piment : inciser les piments et retirer les graines. Eplucher et dégermer l'ail. Déposer les piments, l'ail et les haricots verts dans le bol d'un blender. Mixer grossièrement, il ne faut pas obtenir une purée trop homogène.

Préparer la sauce : presser le jus des citrons verts. Verser 3 càs de jus de citron dans un bol et ajouter 2 càs de sauce de poisson. Goûter et rectifier l'équilibre acide-salé. Ajouter ensuite le miel et la pâte de crevette et fouetter quelques instants.

Peler la papaye, découper en quartier et retirer les graines. Détailler ensuite en fines lamelles. (Si la papaye n'est pas trop mûre, râper finement la chair.)

Laver le concombre, couper en deux et ôter les graines avec une petite cuiller. Détailler ensuite en fins bâtonnets. Emincer finement les jeunes oignons. Couper en deux les tomates cerise.

Effeuiller et hacher la menthe et la coriandre. Réserver quelques jolies feuilles pour le dressage des assiettes.

Dans un grand saladier, mélanger les légumes, les herbes, la papaye et 2 à 3 càs de pâte de piment. Mélanger puis verser la sauce.

Dresser dans une jolie feuille de salade et décorer de feuilles de coriandre et de cacahuètes grillées et concassées.