

Larb (Thaïlande)

400 g de viande hachée (poulet, canard, porc ou bœuf)

1 petite laitue

3 échalotes finement tranchées

2 cuillères à soupe de riz grillé

Le jus d'un citron vert

2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nuoc-mâm)

1 cuillère à soupe de sucre

1/2 botte coriandre fraîche hachée

1/2 botte menthe fraîche hachée

2-3 petits piments rouges hachés (à ajuster selon votre goût)

1. Faites griller le riz dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez du feu et laissez refroidir, puis écrasez-le en poudre à l'aide d'un mortier ou d'un mixeur.
2. Dans une poêle à feu moyen-élevé, faites cuire la viande hachée dans un peu d'huile végétale. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir.
3. Dans un bol, mélangez la viande hachée avec les échalotes, le jus de citron vert, la sauce de poisson, le sucre, la coriandre, la menthe et les piments rouges hachés. Ajoutez la poudre de riz grillé et mélangez bien.
4. Servez le mélange de viande sur des feuilles de laitue, garni de feuilles de menthe et de coriandre supplémentaires.