

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Mangues vertes, Ma Muang

Thaïlande

Dans différents pays producteurs de mangues, il m'est arrivé de déguster au bord de la route des mangues vertes, avec du piment ou du sel ou du sucre comme accompagnement.

En Thaïlande, il y a 2 sortes de mangues vertes, les douces (vertes foncées) et les acides (vertes claires).

En coupant ces mangues, normalement les acides, on peut en faire un plat pour accompagner l'apéro.



Pour accompagner **la mangue**, préparer un mélange de **1 cc de piment** en poudre, **1 cc de sel** et **1 cs de sucre**.
Y tremper les morceaux de mangue avant de les porter à la bouche.

On peut faire **une autre sauce (nam plaa wan)** avec **3 cs de sauce de poisson**, **2 cs de sucre de palme**, **2 échalotes** coupées très fines, **1 cc de poudre de piment**, **des petites crevettes séchées**.



Les thaïs utilisent normalement les mangues vertes claires, acides pour préparer ce plat.