

CHOUCROUTE DE PAPAYE

NIVEAU
Très Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
20 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingédients

- 1 papaye (qui commence à virer au jaune)
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pièce de poitrine fumée
- 1 botte de persil

Par

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.**Épluchez la papaye verte qui doit être encore ferme. Coupez-la en deux. Enlevez les pépins. Coupez la grossièrement en morceaux. Râpez les morceaux à la mandoline et réalisez des spaghetti.
- 2.**Coupez la poitrine de porc fumée en dés et les tomates.
- 3.**Faites revenir dans un peu d'huile les oignons et l'ail haché. Ajoutez les tomates et la papaye râpée.
- 4.**Mélangez le tout. Salez et poivrez à votre convenance.
- 5.**Faites cuire pendant 20 À 30 minutes.
- 6.**Au moment de servir, parsemez de persil haché. Servez chaud. Bon appétit !