

Salade de carotte à la Marocaine

Ingrédients

200 gr de carottes surgelées

1 CS de cumin

jus d'1/2 citron

2 CC d'ail surgelés

1 CS de coriandre en poudre

Dans une grande casserole, faire cuire les carottes avec un peu d'eau pendant 15 minutes. Égoutter les carottes et les faire revenir ensuite dans une poêle avec un peu d'huile d'olives bien chaude, ajouter le cumin et le jus de citron. Mélanger. Couper le feu et incorporer la coriandre et l'ail. Laisser refroidir tranquillement dans la poêle pour que les parfums se mélangent bien, en remuant de temps en temps.

Déguster à température ambiante.

