

Salade de carottes au citron et cumin |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette du Maghreb à base de carottes, citron, huile d'olive, cumin moulu et graines de carvi.

L'astuce du chef

Pour rendre cette salade plus consistante, il est possible de la servir avec du poulet grillé.

Ingrédients

Pour la salade

- 300 Gr Carotte
- 10 Ml Cumin moulu
- 5 Ml Graines de cumin
- 1 Unité(s) Citron
- 45 Ml Huile d'olive
- 8 Brin(s) Persil

- Sel et poivre

Garniture (option)

- 60 Gr Fromage feta
- 4 Cuil. à soupe Graines de citrouille

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Pelez et coupez les carottes en rondelles d'un demi centimètre. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir les carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendre.Égouttez et laisser tiédir. Pressez et filtrez le jus de citron.Effeuillez et hachez le persil.

Pour la salade

Dans un bol mettre le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin moulu, les graines de cumin et assaisonnez. Ajoutez les carottes légèrement tiède, et bien mélanger.Mettre dans un bol de service et finir avec le persil haché.

Bon appétit!