

SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINE

Pour 1 kg de carottes :

Eplucher les carottes et les découper (lg 5cm) suivant la longueur et ensuite en 2 ou en 4 suivant le diamètre de la carotte. Rincer les carottes puis les mettre à bouillir dans de l'eau salée (20 minutes)...il faut que les carottes restent un peu ferme. Egoutter les carottes et les laisser refroidir.

Pour la sauce :

Ingrédients :

3 gousses d'ail – 4 brins de coriandre – 4 brins de persil - $\frac{1}{2}$ c à c sel - $\frac{1}{2}$ c à c poivre - $\frac{3}{4}$ c à c cumin – 1 (petit) verre huile d'olive - $\frac{3}{4}$ d'un (petit) verre d'eau - $\frac{1}{2}$ citron

Hacher les gousses d'ail ainsi que la coriandre et le persil, les mélanger. Ajouter le sel, poivre, cumin puis l'eau et l'huile et bien les mélanger. Une fois le mélange bien homogène, verser sur les carottes froides et mélanger le tout. Et enfin presser le $\frac{1}{2}$ citron sur les carottes. Si pas de citron utiliser du vinaigre