

l'épicerie de bruno

Salade de carottes aux épices

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Marché pour 4 personnes

500 grammes de carottes coupées en rondelles ou en cubes, 15 cl d'eau, ½ cuillère à café de sucre, ½ cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra, ½ cuillère à soupe de feuilles de coriandre finement hachées, ½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre, ½ cuillère à soupe de jus de citron

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de paprika doux, ½ cuillère à café de fleur de sel, ½ cuillère à café de cumin, ½ cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.

La Recette

Mettre les carottes et l'eau dans une casserole moyenne, amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes à couvert pour qu'il ne reste 1 cuillère à soupe d'eau.

Ajouter le paprika, le sel, le cumin, le sucre, l'huile, la coriandre et le vinaigre.

Mélanger pendant quelques secondes, retirer du feu et ajouter le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger.

Astuce :

Cette entrée est à préparer la veille pour laisser le temps aux arômes de se diffuser.

La placer au réfrigérateur et la sortir 30mn avant de servir.