



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Carottes au cumin .



Ingrédients :

- ½ c.à.c de paprika
- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.s de jus citron
- 2 c.à.c de cumin
- 2 gousses d'ail
- 400 g de carottes

- *Peler les ails et carottes. Couper les carottes en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur*
- *Cuire ensemble les ails et carottes à la vapeur 15 minutes à 650 Watts*
- *Égoutter et laisser refroidir. Écraser les morceaux d'ail pour former une pâte*
- *Verser les carottes dans un saladier, rajouter la pâte d'ail*
- *Ajouter les épices, le jus de citron, l'huile et bien mélanger le tout*
- *Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur avant de servir*