



Salades

Salade de carottes à la marocaine



25 min **15 min** **10 min** **0** **138**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des carottes

- 1 Eplucher et couper les carottes en fines rondelles.
- 2 Les faire cuire pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- 3 Bien les égoutter.
- 4 Servir à température ambiante.

4 Carotte(s)

1 botte(s) **Coriandre**

2 **Oignon(s) nouveau(x)**

1 **Citron(s)**

3 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à café **Cumin (en poudre)**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de l'assaisonnement

- 1 Peler et émincer les oignons.
- 2 Laver, essorer et ciseler les feuilles de coriandre.
- 3 Presser le citron et récupérer le jus.

Étape 3

Dressage de la salade

- 1 Dans un saladier, mélanger les carottes avec le jus de citron, l'huile d'olive, la coriandre ciselée, le cumin et les oignons émincés. Poivrer.
- 2 Servir à température ambiante.