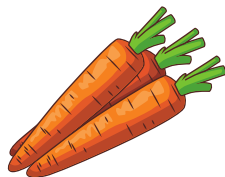


 3 pers.

 10 min

SALADE DE CAROTTES À LA MAROCAINE

Ingrédients



8 carottes



2 c. à soupe d'huile d'olive



1 c. à café de cumin



6 gousses d'ail



1 citron

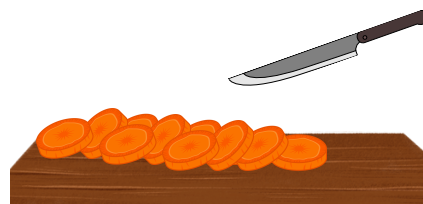


1/2 botte de coriandre

Préparation

1

Couper les carottes en rondelles.



2

Dans une grande casserole, faire cuire les carottes avec l'huile d'olive.

Ajouter ensuite le cumin et le jus de citron.



3

Couper le feu et incorporer la coriandre coupée et les gousses d'ail râpées.

