Carottes râpées au citron, au cumin et au persil

Des carottes râpées en quelques secondes, assaisonnées d'une vinaigrette au citron et au cumin. Une entrée fraîche et colorée.

4 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de carottes
- 1 jus de citron
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Éplucher les carottes et les couper en tronçons.
2. Râper les carottes dans le bol.
   5 sec / vitesse 5
3. Transvaser dans un saladier.
4. Mélanger citron, huile, cumin et sel, puis verser sur les carottes.
5. Parsemer de persil et laisser reposer 15 minutes au frais.

Le conseil de Tiha
Ne dépasse pas 5 secondes, sinon les carottes se transforment en purée.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.