Salade marocaine de carottes à la fleur d'oranger

Des carottes tendres relevées de cumin, de citron et d'une pointe d'eau de fleur d'oranger. Un mezzé frais et sucré-salé qui se prépare à l'avance.

4 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de carottes
- 500 ml d'eau
- 2 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de huile d'olive
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Éplucher les carottes et les couper en rondelles.
2. Verser l'eau dans le bol et placer les carottes dans le panier.
3. Cuire à la vapeur jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
   15 min / 100°C / vitesse 2
4. Égoutter les carottes et vider le bol.
5. Hacher l'ail avec l'huile, le citron, le cumin, le sucre et le sel.
   10 sec / vitesse 6
6. Mélanger les carottes avec la sauce et l'eau de fleur d'oranger puis laisser mariner au frais.

Le conseil de Tiha
Verse la fleur d'oranger goutte à goutte et goûte, c'est un parfum puissant qui peut vite dominer.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.