

Salade de carottes au cumin - pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g. de carottes

2 gousses d'ail

1 cs d'huile d'olive pressée à froid

le jus d'un citron

$\frac{1}{2}$ cc de paprika

$\frac{1}{2}$ cc de cumin en poudre

$\frac{1}{2}$ cc de sel

Préparation :

Peler les carottes et les faire bouillir $\frac{1}{2}$ heure dans une casserole avec l'ail pelé. Les égoutter dans une passoire. Une fois tiédies, découper les carottes en rondelles de $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur.

Ecraser l'ail cuit. Mélanger le tout avec les épices, l'huile et le jus de citron.