



Carottes au cumin

Pour 1 grand bol

- 500g de carottes
- 2 cuillères à café de paprika
- 2 cuillères à café de poudre de cumin
- 2 cuillères à café de feuilles de coriandre hachées
- 2 + 1 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.



© SP pour Cmongout

■ *Cette délicieuse recette marocaine de carottes au cumin, remplace agréablement les olives à l'apéritif.*

■ Epluchez les carottes, et coupez les en rondelles épaisses.

■ Dans une casserole, mettez 50cl d'eau salée, les carottes, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, et le paprika. Portez à ébullition, puis baissez le feu et continuez la cuisson 30 à 35 minutes.

Servir : Froid, à l'apéritif, avec de petits pics.

■ Egouttez bien les carottes, placez les dans un saladier, puis mélangez les avec le cumin les feuilles de coriandre hachées et la dernière cuillère à soupe d'huile. Assaisonnez de sel et de poivre.

Variation

Remplacez les carottes par des pommes de terre.

Conseils

Aucune difficulté