

Dip de carottes au cumin

1 grand bol

- 200g de carottes au cumin préparées (CmonGout)
- 180g de fromage frais
- 2 pincées de graines de sésame, sel et poivre.



■ *Pour un apéritif parfumé et bien plus léger que les traditionnelles cacahuètes.*

■ Mixez les carottes, et mélangez les avec le fromage frais écrasé. Rectifié l'assaisonnement en sel et poivre si besoin.

■ Parsemez de graines de sésame, filmez, et réservez au réfrigérateur.

Servir : Bien frais, avec des galettes de pains orientaux.

Variation

Ajoutez quelques pignons de pin légèrement concassés pour ajouter un côté croquant.

Conseils

Aucune difficulté.