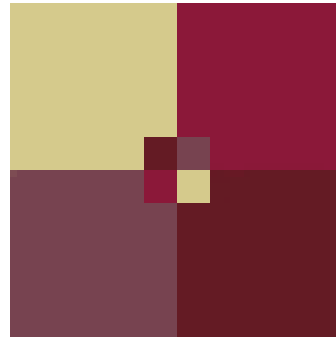


# Salade de carottes façon Monique

## Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 1 livre de carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 CS de cumin en poudre
- Harissa
- Jus de citron (1 citron pressé)
- Persil ou coriandre
- Sel



Recette Cellar Du Vin.com

## Recette :

Cuire une livre de carotte avec une gousse d'ail. Egoutter en conservant une louche de jus de cuisson. Coupez les carottes en rondelles.

Mettre les carottes dans un saladier avec une gousse d'ail pilée plus une cuillère à soupe de cumin en poudre, l'harissa et le sel.

Délayer le jus de cuisson avec le jus d'un citron plus une à deux cuillères à soupe d'huile, le persil ou la coriandre. Verser le tout sur les carottes.

Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

## Accompagnement :

Un coteau du Languedoc rosé ou un Condrieu.

## Notes