



Salade de carottes à l'orange

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Salade de carottes à l'orange

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 15 minutes

Ingrédients

- 500 g de carottes
 - 1 orange
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 1/2 cuillère à café de graines de cumin
 - 1 gousse d'ail
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher et hacher la gousse d'ail.
2. Éplucher et râper les carottes.
3. Presser l'orange.
4. Dans un bol, mélanger le jus de l'orange, l'huile, le vinaigre, l'ail et les graines de cumin. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Mettre les carottes râpées dans un saladier et verser l'assaisonnement par dessus.
6. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur pendant une heure avant de servir.

Publié par Lucullent le 13 février 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.