

Salade de carottes à la marocaine



Pour 2 personnes :

- 4 carottes
- 1 cuillère à café de cumin
- jus d'1/2 citron

1 c. à table Assaisonnement coriandre mojo Simple Indulgence

- 3 gousses d'ail
- huile d'olive

Couper les carottes en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur.

2Dans l'intelli-vap ou la tupperondes, faire cuire les carottes avec un peu d'eau pendant 9 minutes.

3Égoutter les carottes et les faire revenir ensuite dans une poêle avec un peu d'huile d'olive bien chaude, ajouter le cumin et le jus de citron. Mélanger. Couper le feu et incorporer les **Assaisonnement coriandre mojo Simple Indulgence** et les gousses d'ail.

4Laisser refroidir tranquillement dans la poêle pour que les parfums se mélangent bien, en remuant de temps en temps.