



SALADE DE CAROTTES AU JUS D'ORANGE REDUIT ET AU CUMIN



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes:

1kg de carottes

Le jus de 3 oranges

2 belles pincées de cumin

3 càs d'huile d'olive

Sel et poivre

1 bouquet de coriandre (ici remplacé malheureusement par de la ciboulette!)

Laver et éplucher les carottes avant de les couper en rondelles très minces. Les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes pour qu'elles restent un peu croquantes.

Presser les oranges et faire réduire le jus de moitié. Dans un bol, émulsionner le jus d'orange réduit, l'huile, le sel, le poivre et le cumin.

Arroser les rondelles de carottes pendant qu'elles sont encore chaudes et laisser tiédir. Parsemer de coriandre ciselée. Vérifier l'assaisonnement.

Déguster tiède ou froid.