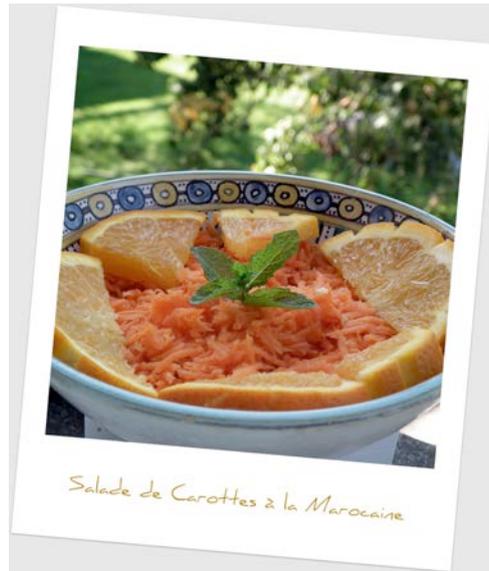


SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINE



INGREDIENTS

- 500 gr carotte
- 2 oranges
- jus d'un citron frais
- 1 c. à soupe sucre en poudre
- 1 c. à soupe eau de fleur d'oranger
- 1 c. à soupe huile d'olive vierge
- sel

PROGRESSION :

- Laver les oranges
- Canneler la peau des oranges, en faisant une rainure tous les 4 cm environ.
- Couper en deux les oranges cannelées.
- Mettre dans un même récipient sel, jus de citron, sucre, eau de fleur d'oranger et huile.
- Râper finement les carottes. Arroser-les de la préparation. Mélangez.
- Disposer sur des assiettes et décorer de tranches d'oranges pelées à vif.
- Server frais, après avoir laissé au réfrigérateur pendant 2 h.
- Décorer dans un plat avec les oranges et de la menthe fraîche.