

# Salade de carottes au cumin



4 personnes



20 minutes



facile



## Ingrédients

- 450 g de carottes coupées en rondelles ou en cubes
- 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron pressé
- 2 ou 3 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 ou 2 cuillères à café de graines de cumin grillées
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de paprika
- quelques feuilles de coriandre et menthe fraîches finement hachées
- sel, poivre

## Préparation

Faites cuire les carottes à la vapeur 15 minutes environ, elles doivent être tendres.

Déposez-les encore chaudes dans un saladier et ajoutez l'huile d'olive, le citron, l'ail et le sucre.

Assaisonnez puis ajoutez les graines de cumin, la cannelle et le paprika.

Parsemez de coriandre fraîche et menthe. Servez chaud ou à température ambiante.