

SALADE DE CAROTTES MEDITERRANEENNE

Pour 6 personnes

Préparation **20 mn**

Repos **2 H.**

Cuisson **15 mn.**

1 kg de carottes
épluchées

2 gousses d'ail coupées
en deux

1/2 cuil. à café de carvi

1 pincée de cannelle

1 cuil. à café de paprika

1 pincée de sucre

2 cuil. à soupe de jus de
citron

3 cuil. à soupe d'huile
d'olive

1 pincée de sel

Faire cuire les carottes et l'ail dans de l'eau jusqu'à ce que les carottes soient légèrement **croquantes**. Les couper en rondelles.

Mélanger le **carvi**, la cannelle et le paprika puis ajouter le sucre, le jus de citron et le **sel**. Verser sur les carottes et mettre au frais pendant **2 H.**

Juste avant de servir, verser l'huile d'**olive** sur les carottes.