

# 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.