



# Salade de carottes à l'orange

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Une façon originale de préparer des carottes râpées pleines de saveurs qui nous vient du Maroc!

Quantité: 4 personnes - Durée: 1 h 15

## Ingrédients

- 500 g de carottes
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de graines de cumin
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

## Préparation

1. Éplucher et hacher la gousse d'ail.
2. Éplucher et râper les carottes.
3. Presser l'orange.
4. Dans un bol, mélanger le jus de l'orange, l'huile, le vinaigre, l'ail et les graines de cumin. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Mettre les carottes râpées dans un saladier et verser l'assaisonnement par dessus.
6. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur pendant une heure avant de servir.