Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carottes marinées au cumin

Ingrédients

Préparation

Je pèle les carottes et je les coupe en 4 dans le sens de la longueur; j'écrase l'ail. Je mets les carottes et l'ail à bouillir, pas plus de 10 minutes, dans une casserole d'eau légèrement salée; Je les égoutte, les rince sous un jet d'eau froide et je les dispose dans un grand plat creux; mes carottes sont encore 'al dente'. Je les arrose de 2 càs de vinaigre, je les poudre d'1/2 càc de cumin moulu et de piment; quelques tours de moulin à poivre plus tard, je verse 2 càs d'huile d'olive. Je hache finement 3 branches de persil plat et 4 branches de coriandre et j'en parsème les carottes; je mélange le tout plusieurs fois.

Commentaires

Laissez mariner la préparation quelques temps au frais, elle n'en sera que plus parfumée.

Notes :