# SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINES

**Pour 4 personnes préparation 10mn cuisson 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 carottes | 2 c. à soupe d’huile d’olive |
| 2 oranges | 1 pincée de sucre |
| 1 c. à café de graines de cumin | De la coriandre |
| 1 bâton de cannelle | Des graines des sésames pour déco ! |
| 2 gousses d’ail pelées |  |

1° Pressez les oranges.

2° Mettez les carottes, le cumin, la cannelle, l’ail, le sucre et le jus d’orange dans une casserole.

3° Couvrez d’eau (1 cml au-dessus des carottes).

4° Portez à frémissement et laissez cuire pendant 45mn.

5° Laissez refroidir et servez à température ambiante, avec un filet d’huile d’olive.

6° Ajoutez le cumin et de la coriandre ciselé et en décoration des graines de sésames.

**Pour 8 personnes**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |