{Pour un pot type pot de confiture}

- 200 g de carottes

- 50 g de [pistaches Américaines émondées](http://www.americanpistachios.fr/) + 1 cuillère à soupe de pistaches concassées grossièrement

- 1 gousse d'ail

- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 2-3 cuillères à soupe d'huile de pistaches (ou huile d'olive)

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

- 1 cuillère à soupe de purée de cajou (ou amandes)

- 1 poignée de raisins secs

- 1/2 cuillère à café de cumin en poudre (ou autres épices de votre choix)

- sel

- poivre

1. Mixer l'ensemble des ingrédients, sauf les pistaches concassées et les rasisins secs, jusqu'à obtenir une sorte de purée grumeuleuse. Si besoin, ajouter un peu d'huile de pistaches pour lier le tout. Assaissoner à votre convenance.

2. Vous avez aussi la possibilité de mixer seulement 150 g de carotte avec le reste des ingrédients et d'ensuite y incorporer le reste de carotte que vous aurez préalablement râpée.

3. Ajouter les pistaches concassées et les raisins coupés en petits morceaux. Mélanger et réserver au frais jusqu'au moment de servir.