

Salade de carottes au cumin

Outre pour ses plats chauds, la cuisine Le Riad est aussi reconnue pour ses salades du buffet froid. Aujourd'hui, pour bien commencer l'été tout en fraîcheur et en saveurs, les carottes au cumin sont mises à l'honneur.

Ingrédients : - 250gr de carottes - Du sel et du poivre - 3 gousses d'ail finement hachées - 2 cuillères d'huile - ¼ de cuillère à café de cumin - 1 cuillère à soupe de persil finement haché Préparation : Eplucher et couper les carottes en petits morceaux et les pocher dans de l'eau salée. Egoutter et disposer dans une poêle sur feu doux, saler et poivrer puis mélanger délicatement avec de l'ail, l'huile, le cumin et le persil. Servir chaud ou froid selon la saison.