

Salade de carottes colorées au miel et citron



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Il faut savoir que se sont les carottes de couleur et plus exactement les carottes violettes et les carottes blanches qui ont fait leur première apparition sur les tables. Ce n'est qu'au 17^{ième} siècle que les carottes sont devenues oranges après sélection des semenciers qui cherchaient à augmenter leur teneur en carotène et à les rendre plus savoureuses.

Ingrédients

- 1 barquette de carottes colorées
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de miel
- sel
- poivre du moulin
- persil haché

Préparation

- 1 Eplucher les carottes et les râper séparément dans des saladiers.
- 2 Presser 2 citrons. Ajouter leur jus à 2 cuillères à soupe de miel et une pincée de cumin. Saler et poivrer.
- 3 Mélanger la sauce et la verser sur les salades de carottes. Laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur avant de servir. Parsemer de persil haché.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

