

## Carottes au chermoula

**Temps de préparation** : 20 minutes

**Temps de cuisson** : 10 à 15 minutes

**Ingrédients** (pour une personne) :

- 2 carottes de taille moyenne
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Un bouquet de persil frais et de coriandre finement hachés
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika doux
- Une pincée de gingembre
- Une pincée de curcuma
- Une pincée de sel
- Une pincée de piment fort

**Préparation** :

Coupez les extrémités des carottes, pelez-les et coupez-les en rondelles d'environ 1 cm.

Hachez finement le persil et la coriandre, écrasez l'ail, puis ajoutez ces ingrédients aux carottes dans la casserole.

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de paprika doux, une pincée de gingembre, de curcuma, de sel et de piment fort si vous le souhaitez.

Faites chauffer à feu vif pendant 2 minutes pour faire caraméliser l'ail. Remuez de temps en temps pour éviter que ça ne colle. Ensuite, ajoutez de l'eau bouillante dans la casserole juste assez pour couvrir les carottes, couvrez et laissez cuire. Une fois les carottes cuites (croquantes ou tendres selon votre préférence), faites évaporer l'eau restante, éteignez le feu puis ajoutez une demi-cuillère à café de cumin et du jus de citron frais selon votre goût.

Cette salade peut être servie froide ou chaude.

Bon appétit !