



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



## Scabèche de carottes

*Pour 4 personnes*

Carottes,  
1 piment de cayenne,  
2 càs de vinaigre de vin,  
1 càc de paprika et une de cumin,  
1 càs de farine,  
6 gousses d'ail,  
Huile d'olive,



Avec un économe faire des tagliatelles de carottes. Les plonger dans de l'eau bouillante quelques secondes puis dans de l'eau glacer pour arrêter le cuisson.

Faire revenir les gousses d'ail écraser dans l'huile d'olive. Ajouter le paprika, le piment et le sel la farine. Ajouter le vinaigre ainsi que le cumin. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

Ajouter les carottes et laisser cuire quelques secondes.

### *Dressage*

Vous pouvez les servir dans une verrine avec un morceau de chorizo ou dans une assiette.

Couleur Kémia