

## Carottes à la chermoula



### Pour 4 personnes

- 500 g de carottes
- 2 gousses d'ail (2 c à café d'ail surgelé)
- 1/2 citron
- 1/2 bouquet de coriandre ou 1 c à soupe de coriandre ciselée
- 1/2 bouquet de persil ou 1 c à soupe de persil ciselé
- 1 c à café de cumin en poudre
- 1/2 c à café de coriandre en poudre
- 1/2 c à café de paprika (ou piment doux)
- 2 gouttes de tabasco (si pas de piment)
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel

Épluchez les carottes et coupez-les en petits tronçons et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes avec 1 gousse d'ail entière *ou une cuillère à café d'ail surgelé*. Égouttez en conservant la gousse d'ail. *La cuisson peut se faire dans le cuit-vapeur, Pour ceux qui ont la chance d'en avoir un.*

Mixez les herbes avec la gousse d'ail si vous utilisez des herbes fraîches (réservez quelques brins pour la déco) et une gousse d'ail. *Je n'ai pas eu besoin de le faire avec les produits surgelés.*

Dans une poêle, versez l'huile d'olive, le jus du demi citron, le hachis d'herbes et d'ail, le cumin, le paprika, la coriandre en poudre, le tabasco et une pincée de sel. Laissez cuire 4 à 5 minutes sans cesser de mélanger.

Ajoutez la gousse d'ail cuite réservée et écrasée puis les carottes. Continuez la cuisson 15 minutes en retournant les carottes de temps en temps.

Servez ensuite selon votre goût ces carottes tièdes pour accompagner une viande grillée ou froides en salade ou à l'heure de l'apéritif avec des piques.