



Kemia de carottes



La kemia est une entrée marocaine, fraîche, colorée et parfumée, ça change des carottes râpées et c'est un plat ssez simple à préparer. Je continue mes pérégrinations internet-ubuesques et j'espère publier de-ci de-là les recettes prévues.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 carottes
- 1 citron
- 1 pomme
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à café de cumin en poudre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 1 pincée de coriandre moulue

Préparation :

Peler et couper les carottes en rondelles fines. Les faire dans 1/2 litre d'eau pendant une quinzaine de minutes. Les égoutter après la cuisson.

Dans la même casserole, faire suer l'oignon et l'ail finement hachés, ajouter les carottes puis les épices.

Peler la pomme, la couper en petits cubes; ajouter en cours de cuisson dans les carottes. Laisser finir de cuire à feu doux , jusqu'à ce que les légumes soient fondants. Stopper le feu, arroser de jus de citron. Laisser macérer quelques heures au réfrigérateur.

Servir bien frais, en entrée ou lors d'un apéritif avec des piques.

Le 02 Mai 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/05/02/index.html>