

Carottes râpées au citron



Calie Cuisine

Type : Entrée plaisir

Difficulté : Facile

Durée : 10 minutes env.

Ingrédients : pour env. 4 pers.

Env. 8 carottes

jus de citron

Huile d'olive

Préparation : avec ou sans Thermomix TM 31

- ✓ Epluchez les carottes et retirez-leur les extrémités (souvent abimées)...
- ✓ Râpez-les avec un râpe-tout... (TM31: 5 sec. à vitesse 5 à renouveler pour des carottes plus fines...coupez préalablement les carottes en morceaux)...
- ✓ Mettez les carottes râpées dans un saladier et arrosez les de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive...
- ✓ Vous pouvez utiliser des feuilles de menthe pour la présentation du plat !
- ✓ Mettez au frais jusqu'à dégustation afin de garder cette savoureuse entrée (ou plat principal) bien fraîche !

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>