SALADE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE AU CUMIN

INGRÉDIENTS

- 6 carottes
- 6 pommes de terre
- 3 c à s de jus de citron
- 6 c à s huile olive
- 1 gousse d'ail
- ½ c à c des épices suivantes :

  coriandre en poudre ; cumin
- 2 pincées de piment doux
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 25MN

PRÉPARATION

Faire cuire pendant 15mn dans l'eau bouillante les pommes de terre et les carottes coupées en dés.

Les égoutter et les laisser refroidir dans un saladier pendant 1 heure.

Peler et presser l'ail. Préparer l'assaisonnement en mélangeant le jus de citron, l'huile d'olive, les épices, l'ail pressé, du sel et du poivre.

Verser sur les carottes et pommes de terre.

Servir bien froid.

.