# Carottes râpées à l'indienne

## en partenariat avec

Atelier CULINAIRE
LE BONHEUR EST DANS LA CUISINE

## INGRÉDIENTS

- 350gr de carottes
- 50gr de raisins secs
- 75gr de noix de cajou
- Persil

Assaisonnement :

- 1 gousse d'ail
- 1 c-à-c de gingembre
- 1 c-à-c de curry
- 1/2 c-à-c de curcuma
- 30 ml de jus de citron
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 c-à-c de miel
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Éplucher et écraser l'ail. Mélanger avec le gingembre, le curry, le curcuma, le piment de Cayenne, le miel et le jus de citron.

Ajouter ensuite l'huile d'olive et bien mélanger.

Éplucher et râper les carottes.

Ajouter le persil hâché.

Griller les noix de cajou pendant 10mn dans une poêle bien chaude. Les concasser en petits morceaux.

Mélanger les carottes avec les noix de cajou, les raisins secs et l'assaisonnement.

Servir bien frais.

**Temps de préparation : 15mn**
**Temps de cuisson : 10mn**
**Temps total : 25mn**