



Carottes marocaines à l'orange



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 1 kg de carottes ou carottes nouvelles
- ½ litre de jus d'orange
- 1 c. à c. de cumin ou de ras el hanout
- 5 ou 6 branches de coriandre ou de persil
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Lavez les carottes et épluchez-les. Coupez-les en tranches.

Etape 2

Placez-les dans une casserole avec le jus d'orange. Salez et poivrez, puis ajoutez le cumin.

Etape 3

Laissez cuire à feu doux pendant 25 min, sans faire bouillir.

Etape 4

Lorsque les carottes sont cuites, ajoutez les herbes grossièrement hachées.

Etape 5

Servez chaud, tiède ou froid en salade.

