

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.