

## Carottes râpées méditerranéennes

Pour 250g de carottes, une petite gousse d'ail, un demi citron une demi orange (ou si vous préférez un citron et pas d'orange), du persil, huile d'olive, sel, poivre.

Nettoyez les carottes, râpez les.

Hachez très très fin une petite gousse d'ail

Versez les carottes dans un saladier, salez, poivrez.

Ajoutez l'ail, le jus des agrumes, deux ou trois cuillères à soupe d'huile d'olive et éventuellement une pointe de piment

Parsemez de persil haché.