

Carottes à la chermoula

pour 1 kg de carottes
4 gousses d'ail
1 citron
coriandre, persil
2 c à café de cumin en poudre
1 c à café de piment doux en poudre ou de paprika
6 c à s d'huile d'olive, sel

Pelez et débitez les carottes en tronçons et faites les cuire 15 min dans une casserole d'eau bouillante salée avec une gousse d'ail entière.

Mixez le persil la coriandre avec 3 gousses d'ail pelées.

Versez ce hachis dans une sauteuse. Ajoutez le jus de citron, l'huile, le cumin, le piment doux , une pincée de sel.

Laissez cuire 5 min en remuant. Ajoutez la gousse d'ail cuite écrasée puis les carottes.

Continuez la cuisson 15 min en remuant régulièrement;

Dégustez tiède ou froid.

Je le sert aussi avec de petites piques en apéritif dinatoire.