

Khizou Mchermel : salade de carottes marocaine |

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade incontournable sur les tables marocaines, la traduction veut dire, carottes marinées.

L'astuce du chef

Attention au risque de sur-cuire les carottes, on ne recherche pas la texture de purée, qualité de cuisson et assaisonnements, c'est la clef pour cette recette.

Ingrédients

Salade carotte

- 400 Gr Carotte
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil haché
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez les carotte, puis les couper en biseau, maximum 1 cm d'épais.

Effeuillez et hachez le persil et la coriandre.

Cuisson des carottes

Faites bouillir une casserole d'eau salée, plongez-y les rondelles de carotte, laissez cuire environ 5 à 10 minutes, gardez-les un peu ferme, c'est plus agréable.

Première possibilité

Les égoutter, les refroidir dans une eau glacée, les égoutter, à nouveau.

Deuxième possibilité

Égouttez les carottes, laissez-les légèrement refroidir, vous pouvez les servir tièdes.

Vinaigrette et finition

Dans un bol, mélangez, le jus de citron, les épices, l'ail et les herbes hachées.
Ajoutez-y les carottes, mélanger délicatement, rectifiez éventuellement en sel et poivre.
Servez !

Bon appétit!