



Recette

Carottes à l'orientale

Un délicieux snack pour entre-deux qui convient en toute occasion

20 Min.

Temps de préparation



45 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

LÉGUMES

1 kg de carottes en botte **De saison**

1 cs de ras el hanout

2 cs de gorgonzola

1 1/2 cs de beurre, liquide

sel, poivre

CRÈME TAHINA

100 g de demi-crème acidulée

100 g de séré maigre

1/2 citron, jus

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 3

LÉGUMES

Laver les carottes et éliminer sommairement les fanes. Mélanger avec le mélange d'épices ras el hanout, le gorgonzola et le beurre et assaisonner. Répartir les carottes sur la plaque habillée de papier sulfurisé.

2 de 3

CUISSON

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 210°C.

3 de 3

CRÈME TAHINA

Mélanger tous les ingrédients et servir avec les légumes.

CONSEIL

Ras el hanout est disponible dans les grands magasins d'alimentation.