

CAROTTES MÉDITERRANÉENNES

- 5 carottes
- 8 olives noires dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- Cumin
- ½ c. à s. de miel liquide
- Cerfeuil
- Piment d'Espelette
- Sel, huile d'olive

Eplucher les carottes et les couper en rondelles pas trop fines. Eplucher la gousse d'ail, enlever le germe avant de la hacher. Presser le citron.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, saler et y plonger les rondelles de carottes pendant environ 10 minutes. Elles doivent rester croquantes. Les égoutter.

Dans une poêle faire chauffer un filet d'huile d'olive. Y faire revenir les carottes quelques instants. Ajouter le jus de citron, l'ail, un peu de cumin, le miel et laisser réduire. Saler et ajouter un peu de piment d'Espelette. Mélanger et retirer du feu.

Laisser tiédir et ajouter les olives, le cerfeuil ciselé. Laisser reposer à température ambiante.

Servir en entrée ou en garniture avec un plat.

