

SALADE DE CAROTTES TUNISIENNE



Préparation : 10' de préparation + 10' de cuisson

Matériel : 1 planche à découper, 1 casserole, 1 saladier

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de carottes
- 12 olives noires
- 2 œufs durs coupés en 4
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 cs de persil finement haché
- 1 cc de cumin en poudre
- 5 cs d'huile d'olive
- 4 cs de vinaigre
- 1/2 cc de harissa
- sel, poivre

Préparation

1- pelez et coupez les carottes en fines rondelles. Dans une casserole, portez à ébullition 1 verre d'eau, puis ajoutez les carottes et faites-les cuire, jusqu'à ce qu'elles soient tendres

2 – mettez les œufs à cuire

2 – égouttez les carottes et transvasez-les dans un saladier. Incorporez l'ail, le persil, le cumin, l'huile et le vinaigre. Relevez avec la harissa, salez, poivrez et mélangez

3 – mettez la salade dans un plat, puis garnissez-la avec les olives et les quartiers d'œufs durs