



~ Salades de carottes râpées orange/cannelle de Madjy ~



Ingrédients

(par personne)

100 grammes de carottes râpées (ça équivalait à 1 carotte chez moi)

1 cs de jus de citron

1 filet d'huile d'olive

1 cc d'extrait de fleur d'oranger

1 cc de sucre en poudre

1 pincée de cannelle

1 pincée de sel

1/4 d'orange (j'ai pressé et bu le reste avec)

J'ai râpé la carotte et je l'ai mise dans un bol.

Dans un autre bol, j'ai mélangé le jus de citron, l'huile d'olive, l'extrait de fleur d'oranger, le sel, le sucre et la cannelle et j'ai versé cette préparation sur les carottes.

J'ai mélangé le tout et avec mes petites mains, j'ai formé des boules de carottes râpées. Et comme l'indique madjy, j'ai décoré avec l'orange.

J'ai mis 1h au frigo et je me suis régalée avec une tranche de jambon.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés