

Plats d'accompagnement

Carottes fumées à la coriandre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 carottes (grosses)
1 bouquet de coriandre
1 piment
1/2 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée puis égouttez-les.

Faites revenir un peu le piment dans de l'huile d'arachide. Ajoutez les rondelles de carottes puis assaisonnez avec paprika, poivre et sel. Mélangez bien le tout.

Mettez les carottes dans un plat et terminez par la coriandre.

