

Carottes râpées sucrées



Saison

Toute l'année



Difficulté

Facile



Temps

10 - 20 min



Cuisson

20 - 30 min



Ce qu'il vous faut (si vous êtes 2)

2 carottes
1/2 pomme
1/2 c à s de pépites de chocolat
1 c à s de miel
Le jus d'1/2 orange
2-3 feuilles de menthe

A faire

Peler les carottes et la pomme.
Râper-les. Ciseler la menthe.

Dans un bol, mélanger le miel, le jus d'orange frais et la menthe ciselée.

Assaisonner les carottes râpées avec cette « vinaigrette », ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.

Répartir les carottes dans des verrines puis décorer de copeaux de chocolat !

- Variante -

Dans sa version salée, recette à réaliser avec du céleri rave et des carottes râpées, des raisins secs, du persil, une vinaigrette classique et des copeaux de parmesan.

Mais cette fois à servir en entrée bien sûr !



*Restez chez vous, prenez soin de vous.
En cas de besoin le SSU est là pour vous. ssu@univ-lyon2.fr*