 **Zaalouk de carottes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/zaalouk-de-carottes-p1180955-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 4 càs d'huile d'olive**  
**- 1 petite gousse d'**[**ail**](https://recettes.de/ail)  
**- 2 càs de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**½ càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**  
**- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires**

Éplucher et laver les carottes.  
Les couper en gros dés et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes environ.  
Les égoutter puis les écraser au presse purée ou à la fourchette.  
Hacher l'ail très finement et le faire revenir sans coloration dans l'huile chaude pendant quelques minutes.  
Ajouter les carottes écrasées, le persil haché, les épices et le zeste de citron.  
Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes en remuant souvent.  
Incorporer 2 cuillerées à soupe de jus de citron.  
Vérifier l'assaisonnement en sel & poivrer au goût.  
Verser dans le plat de service et laisser refroidir.  
Servir à température ambiante en décorant d'olives noires et de citron confit si vous aimez.