**Carottes hachées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Carottes-r%C3%A2p%C3%A9es-aout-2009-012-copie.jpg) **Pour 4 Croquant-Gourmands :**

**- 650 g de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes) **(500 g épluchées)  
- 2 càs de vinaigre de noix  
- 4 càs d'huile d'olive  
- sel et poivre du moulin  
- Persil ou raisins secs (facultatif)**

Éplucher et laver les carottes. Vous devez en obtenir 500 g.  
Les couper en dés et les mettre dans le bol du Thermomix avec l'huile, le vinaigre, l'assaisonnement (sel et poivre), et éventuellement quelques feuilles de persil.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifMixer à **vitesse 5** (avec l'ancien c'était vitesse 3) pendant **12 secondes** environ.  
**Je vous conseille de vérifier pour ajuster le temps à la texture que vous préférez.**Goûter pour rectifier l'assaisonnement.  
Dresser dans un plat.

**Le persil peut être simplement haché et parsemé par-dessus les carottes (Je préfère ainsi). Il peut également être remplacé par une douzaine de raisins secs rincés à l'eau froide.**