 **Vinaigrette de carottes aux agrumes**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/06/Vinaigrette-de-carottes-aux-agrumes-DSCN6917_27037.jpg)Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de carottes**  
**- 2 oranges**  
**- 2 branches de thym citron**  
**- 1 càs de miel de fleur d'oranger**  
**- 1 citron vert**  
**- 1 pamplemousse**  
**- 1 pomme Granny**  
**- 3 càs d'huile d'olive fruitée**  
**- quelques feuilles de coriandre et de thym citron**  
**- sel & poivre du moulin**

**Éplucher** et laver les carottes.  
Les couper en bâtonnets.  
Presser les deux oranges.  
Râper le zeste du citron vert, puis presser le fruit pour recueillir le jus.  
Éplucher la pomme et la découper en bâtonnets.  
Peler le pamplemousse à vif et détacher les segments, les découper en bâtonnets.  
**Mettre** dans une sauteuse les carottes avec le jus d'orange, le thym et le miel.  
Assaisonner avec sel et poivre.  
Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient fondantes mais encore un peu croquantes. Les retirer avec une écumoire et réserver.  
**Faire réduire** le jus de cuisson des carottes jusqu'à obtenir un sirop.  
Ajouter le jus de citron et l'huile pour obtenir une vinaigrette.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Rajouter les carottes et les enrober de vinaigrette.  
**Dresser** dans le plat les carottes avec les segments de pomme et de pamplemousse.  
Parsemer de zestes de citron vert et de quelques feuilles de coriandre et/ou de thym citron.  
**Servir** la salade tiède ou très froide.