 **Carottes marinées**

[](http://storage.canalblog.com/49/87/501700/54183823.jpg)

**Pour 6 Croquants-Gourmands :**Préparation : 30 mn - Cuisson : 15 mn - Marinade : 6 heures

**- 1 kg de carottes**  
**- 4 petites gousses d'ail  
- 1 càc d'origan séché (ou de thym)  
- ¼ de càc de piment d'Espelette  
- 120 g de vinaigre de vin rouge  
- ½ càc de sucre en poudre  
- 4 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

* Éplucher, dégermer et hacher finement l'ail.
* Peler et laver les carottes.
* Les émincer en lamelles fines (1 à 2 mm d'épaisseur).
* Plonger les bandes de carottes dans une casserole d'eau bouillante salée.
* Ramener à ébullition et baisser le feu. Laisser cuire à frémissement pendant 4 minutes.
* Égoutter.
* Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
* Faire suer l'ail pendant quelques minutes sans coloration.
* Ajouter les carottes et laisser cuire pendant 10 minutes sur feu moyen en remuant souvent. Elles doivent dorer légèrement.
* Ajouter le sucre, l'origan, le piment. Laisser sur le feu en remuant encore pendant 1 minute.
* Verser le vinaigre. Retirer aussitôt du feu.
* Rectifier l'assaisonnement et mélanger.
* Verser dans un saladier, mettre au réfrigérateur dès que les carottes sont froides et laisser mariner pendant au moins 6 heures.