**Tagliatelles de carottes à la feta**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 1 gousse d'ail**
**- 50 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **- persil**

Peler et laver les carottes.
Les découper en tagliatelles à l'aide d'un économe.
Peler et émincer très finement la gousse d'ail dégermée.
Ciseler finement le persil.
Couper la feta en petits dés.
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans un wok ou une sauteuse.
Ajouter les carottes et l'ail et bien remuer à feu vif pour les imprégner de gras.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi).
Couvrir et laisser étuver à feu doux pendant une dizaine de minutes
en remuant délicatement de temps en temps.
Les tagliatelles doivent rester légèrement "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter une bonne pincée de cumin.
Répartir dans les assiettes chaudes.
Saupoudrer de persil haché et garnir de dés de feta.