**Tagliatelles de carottes à la feta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/tagliatelles-de-carottes-a-la-feta-p1230945-r.jpg) **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.