**Salade de carottes cuites**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 850 g de carottes**
**- 1 bouquet de persil (ou de coriandre)**
**- 1 gousse d'ail**
**- 3 càs d'huile d'olive**
**- 1 càc de cumin**
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et laver les carottes.
Les couper en bâtonnets ou en rondelles.
Ciseler le persil.
Éplucher et dégermer l'ail et le hacher très finement.
Le faire à peine dorer dans l'huile d'olive.
Ajouter les carottes, le persil, le cumin et saler.
Laisser revenir à petits feu en remuant pendant une dizaine de minutes.
Couvrir d'eau, porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.
Vérifier l'assaisonnement en sel & poivrer.
Servir en [entrée](https://recettes.de/entrees) à température ambiante.