**Salade de carottes cuites**

[Une image contenant nourriture, Nourriture végétarienne, carotte, bâtonnet de carotte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/05/salade-de-carottes-cuites-p1100962.jpg-r-copy.jpg) **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.