

Carottes à l'orientale

Préparation et cuisson : 15 min

Pour 4 personnes

- 800 g de carottes
- 70 g de raisins secs
- 70 g d'amandes effilées
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 1 cube de bouillon, le jus d'un citron
- 30 g de beurre
- 1 cuillerée à café de graines de cumin

- Pelez et râpez les carottes. Faites-les revenir 2 min au beurre en remuant.
- Ajoutez les raisins, le jus de citron, le sucre, le cumin et le cube de bouillon, dilué dans 15 cl d'eau chaude. Couvrez et laissez cuire 5 min.
- Faites griller les amandes quelques minutes à sec dans une poêle.
- Égouttez les carottes, laissez-les refroidir et saupoudrez-les d'amandes grillées avant de servir.