

Salade de carottes râpées aux canneberges séchées

6 à 8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau Économe
- ❖ râpe (à main ou électrique)
- ❖ presse-ail
- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office

Ingrédients :

- ❖ 8 à 9 carottes (de façon à obtenir 1 litre de carottes râpées)
- ❖ gousses d'ail
- ❖ 60 ml d'huile végétale
- ❖ 30 ml de jus de citron (1 citron)
- ❖ au goût sel, poivre
- ❖ 30 ml de ciboulette coupée finement
- ❖ 150 ml de canneberges séchées

Méthode :

Râper les carottes

Peler les carottes et les tailler en tronçons de 6 cm. Râper les carottes à l'aide d'un robot ou bien d'une râpe.

Presser l'ail

Peler l'ail et à l'aide du presse-ail, le presser. (On peut aussi le hacher).

Préparer la vinaigrette

Déposer l'huile végétale et le jus de citron dans un bol, ajouter l'ail et la ciboulette. Assaisonner et mélanger.

Mélanger la salade de carottes

Déposer les carottes râpées dans un cul-de-poule assez grand. Ajouter la vinaigrette et les canneberges, puis mélanger. Saler et poivrer au goût. Réfrigérer au moins 1h30 pour laisser le temps aux carottes de bien mariner.

Variante : Vous pouvez remplacer les canneberges par des raisins secs.