



Cuisine et  
dépendances

## Salata Jazar (purée froide de carottes)



*La cuisine méditerranéenne fait la part belle aux légumes. Ça tombe bien, j'adore ça ! J'ai voulu essayer cette entrée marocaine pour changer un peu des carottes râpées, et franchement, je n'ai pas été déçue. C'est bon, c'est frais, parfumé et paraît que ça rend aimable !*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de carottes
- paprika en poudre
- poivre noir du moulin
- cumin en poudre
- cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de sucre en poudre
- le jus d'un demi-citron
- sel
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive

### Préparation :

Porter à ébullition une casserole d'eau salée.

Peler les carottes, couper les extrémités et les laver. Couper les carottes en tronçons et les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire 15 à 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Une fois cuites, les égoutter et les mettre dans le bol du mixeur avec l'huile d'olive, les épices et le sucre. La quantité des épices est à adapter selon le goût de chacun. Mixer en ajoutant plus ou moins de jus de citron pour obtenir une consistance onctueuse.

Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur un minimum de 2H.

Servir bien frais, en entrée ou en sauce pour tremper des gressins ou des mouillettes de pain, par exemple.

Le 08 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/08/index.html>