

Carottes râpées à l'indienne



- 500g de carottes râpées
- 1 tasse à café de cacahuètes grillées et salées
- 2 c à s de noix de coco râpée (optionnel)
- 2 c à s de coriandre fraîche (ou menthe ou persil)
- 1 piment vert
- Sel
- 2 c à s de jus de citron
- 2 c à s d'huile
- 1 c à c de grains de cumin

- Râper les carottes
- Piler les cacahuètes
- Hacher les feuilles de coriandre
- Hacher le piment vert (graines et blanc éliminés)
- Bien mélanger le tout en ajoutant la noix de coco râpée et le sel.
- Chauffer l'huile, y verser le cumin et aussitôt les carottes.
- Bien mélanger le tout