

Carottes râpées au jus d'orange

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de carottes
- 1 petite échalote
- 1 brin de persil
- 1 brin de ciboulette
- 1 c. à s. de jus d’orange
- 1 c. à s. d'huile d’olive
- 2 c. à s. de jus de citron
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler les carottes et les couper en gros morceaux. Râper les carottes.
Racler les parois du bol. Réserver les carottes.

Etape 2

Éplucher votre échalote et le mettre dans le bol. Hacher.
Racler les parois du bol avec une spatule.

Etape 3

Ajouter les carottes, le persil, la ciboulette, le jus d’orange, l’huile d’olive, le jus de citron. Saler, poivrer, et mélanger. Servir aussitôt.