

CAROTTES CHERMOULA (cookéo)



Ingrédients :

- 6 carottes
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika doux
- persil
- sel / poivre
- 150 ml d'eau
- 1 c à s de jus de citron vert

Préparation :

- Peler les carottes et les couper en biais pas trop épaisses
- lancer le mode "Dorer"
- à la fin du préchauffage, verser 2 c à s d'huile d'olive dans la cuve
- Ajouter l'ail émincé, le cumin, le paprika, le sel et le poivre et mélanger
- Ajouter ensuite les carottes et l'eau et cuire sous pression pendant 8 minutes.
- A la fin de la cuisson, ajouter le persil et le jus de citron

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog [Les petits plats de Patchouka](http://lespetitsplatsdepachouka.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.