

DIP DE CAROTTES AU CUMIN



Ingrédients (pour un bol) :

- 500 g de carottes bio
- 2 c à s de fromage frais (type Saint-Moret)
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de cumin en poudre
- Le jus ½ citron

Les étapes

Couper les extrémités des carottes, les éplucher, les couper en rondelles.

Les cuire 20 à 30 minutes à la vapeur (les piquer avec la pointe du couteau, elles sont cuites quand elles sont tendres). Les laisser refroidir un peu. Dans le bol du mixeur, mettre les carottes avec le reste des ingrédients et mixer finement.

C'est prêt !

Source : <https://lacersisurlemailot.fr/dip-de-carottes-cumin/>