

# Carottes râpées au chocolat



## *Ingrédients pour 2 personnes*

- 120 g de carottes épluchées
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de jus d'orange
- 2 c. à s. de jus d'huile d'olive bio
- 2 bonnes pincées de fleur de sel
- 2 bonnes pincées de piment d'Espelette
- 10 g de chocolat noir à 99% de cacao bio

## *Les étapes*

Préparer la sauce :

Mélanger le jus de citron, le jus d'orange une petite pointe de miel peut remplacer le jus d'orange), l'huile d'olive, sel et piment d'Espelette.

Préparer les carottes

Laver et éplucher les carottes ; Râper les carottes avec une râpe à gros trous.

Ajouter la sauce et mélanger.

Couper le chocolat en petits copeaux avec un couteau économe (ou la râpe à gros trous).

Servir le chocolat à part ou l'ajouter en topping au dernier moment.

Source : <https://123degustez.fr/recettes/recettes-salees/carottes-rapees-au-chocolat/>