

Carottes rôties au chèvre



Ingrédients :

- 750 g de carottes
- 2 càc de graines de cumin
- 400 g de pois chiches cuits
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 75 g de graines de grenade
- Des herbes fraîches : menthe, origan
- Huile d'olive
- Sel et poivre.

Les étapes

Préchauffer le four à 190°.

Lavez et coupez les carottes en 2 dans le sens de la longueur. Placez-les dans un plat allant au four, versez un peu d'huile par-dessus, ajoutez les graines de cumin, une pincée de sel. Mélangez le tout et enfournez pendant 40 mn.

Une fois les 40 mn écoulées, ajoutez les pois chiches dans le plat, retournez dans le four pour 10 mn environ.

Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux et émincez les herbes fraîches.

Sortez le plat du four, parsemez de fromage de chèvre et de graines de grenade.

Terminez avec les herbes fraîches.

Source : <https://potironetcoriandre.com/carottes-chantenay-roties-recette-de-noel>