

CAROTTES RAPÉES ORANGE ET 4 ÉPICES



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de carotte, 1/2 citron, 2 oranges, 2 cuillères à café d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de coriandre ou persil haché, 2 pincées de 4 épices, sel et poivre.

Laver et râper les carottes. Préparer la sauce avec le jus de citron, le jus des oranges, l'huile d'olive, le sel et le poivre et le 4 épices. Mélanger les carottes à la sauce et ajouter la coriandre. Mettre au frigo. Servir très frais !

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
lesbonslegumes.intermarche.com.

LES BONS
LÉGUMES
Inter**mar**ché