

Carottes râpées au jus d'orange et raisins secs

Préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 carottes
- 1 orange
- jus d'un 1/2 citron
- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- poivre
- raisin secs, pignons (facultatif)
- graines de sésames (facultatif)
- 1 pincée de cannelle



Préparation

1. Râpez les carottes, pressez le jus d'orange et de citron.
2. Placez dans un saladier, ajoutez le jus d'orange ainsi que le jus de citron.
3. Ajoutez le vinaigre balsamique et le poivre. Mélangez le tout.
4. Saupoudrez de graines de sésames, de raisins secs et pignons (si vous le souhaitez).