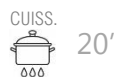


RAÏTA DE CAROTTES



10'



20'



20'

Ingrédients



- 3-4 carottes
- 2 yaourts à la grecque
- ½ cuillère à café de curcuma en poudre
- ¼ cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 pincée de curry en poudre
- 1 pointe de piment
- feuilles de coriandre
- Sel

Préparation

- Faites cuire les carottes et réduisez-les en purée.
- Laissez refroidir.
- Battez vigoureusement les yaourts avec les épices.
- Ajoutez les carottes et mélangez.
- Parsemé de brins de coriandre.
- Servez très frais avec des naans (ou autres).

NB : Le Raïta aux carottes peut également se servir en entrée

