



## Salade de Carotte au Yaourt

Yoğurtlu Havuç Salatası



Salade de carotte au yaourt (Yogurtlu havuç çorbasi)

Recette de salade

Ingrédients :

2 carottes larges

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 poigné de noix battues

6 cuillères à soupe de yaourt

3 pouces d'ail

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de cumin

1 cuillère à thé de flocon de piment rouge

- # Râpez les carottes avec les deux côtés du râpe.
- # Chauffez l'huile d'olive, rajoutez les carottes râpées et laissez se ramollir.
- # Avant de retirer du four, rajoutez les noix et mélangez.
- # Éteignez le four et laissez refroidir.
- # Pendant ce temps, préparez le yaourt aux ails.
- # Mélangez les carottes refroidis avec le yaourt, du sel et du cumin.
- # Mettez dans une assiette et saupoudrez du flocon de piment rouge.

**N-B :** Cette salade doit être préparée 2 heures avant le repas.