



## Recette

# Carottes à l'orientale

Un délicieux snack pour entre-deux qui convient en toute occasion

**20 Min.**

Temps de préparation



**45 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### LÉGUMES

1 kg de carottes en botte **De saison**

1 cs de ras el hanout

2 cs de gorgonzola

1 1/2 cs de beurre, liquide

sel, poivre

### DIP

100 g de demi-crème acidulée

100 g de séré maigre

1/2 citron, jus

sel, poivre

## Voici comment faire

### 1 de 3

#### LÉGUMES

Laver les carottes et éliminer sommairement les fanes. Mélanger avec le mélange d'épices ras el hanout, le gorgonzola et le beurre et assaisonner. Répartir les carottes sur la plaque habillée de papier sulfurisé.

---

### 2 de 3

#### CUISSON

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 210°C.

---

### 3 de 3

#### DIP

Mélanger tous les ingrédients et servir avec les légumes.

## **CONSEIL**

Ras el hanout est disponible dans les grands magasins d'alimentation.