

## Salade orientale de carottes

Mise en place et préparation: env. 20 min

Laisser macérer: env. 30 min

1½ c. à soupe de jus de citron  
1 orange non traitée, un peu de zeste râpé et tout le jus  
4 c. à soupe de raisins de Corinthe ou de raisins sultanines  
1 bâtonnet de cannelle  
400 g de carottes, en fines lanières  
3 gouttes d'eau de fleur d'oranger (voir «Remarques»)

2 c. à soupe d'huile d'argan (voir «Remarques»)  
1 pointe de couteau de noix de muscade  
1 pointe de couteau de cannelle  
sel, selon goût  
30 g d'amandes en bâtonnets, grillées

1. Porter le jus de citron à ébullition avec tous les ingrédients y compris le bâtonnet de cannelle, verser chaud sur les lanières de carottes. Ajouter l'eau de fleur d'oranger, mélanger, couvrir et laisser macérer env. 30 min, retirer le bâtonnet de cannelle.
2. Arroser la salade d'huile, assaisonner, dresser, parsemer de bâtonnets d'amandes.

### Remarques:

- L'eau de fleur d'oranger est extraite par distillation des boutons des fleurs du bigaradier (orange amère). On la trouve dans les drogueries.
- L'huile d'argan est une spécialité marocaine et est issue des fruits de l'arganier. On la trouve dans les grands supermarchés Coop. On peut la remplacer par de l'huile de germes de maïs.

