

Ajlouk de carottes

500 g de carottes

200 g de quinoa cuit

1 gousse d'ail

1 cuillerée à café rase de cumin moulu

1 citron

sel

120 ml d'huile d'olive

Eplucher les carottes. Les couper en quatre longitudinalement, puis tous les 5 mm transversalement.

Eplucher, dégermer et couper l'ail en tout petits morceaux.

Presser le citron.

Dans une casserole, mettre les carottes avec 20 ml d'huile, un peu de sel et de l'eau légèrement au-dessus du niveau des carottes.

Couvrir. Cuire 30 minutes a petit feu.

Laisser refroidir.

Mettre les carottes et l'ensemble dans le bol d'un mixer. Faire tourner longuement ce dernier. Rectifier l'assaisonnement.

