



Rillettes de cumin, carottes et ciboulette

Difficulté :    

Préparation : 20 min

Coût : 5 €

Pour : 6 personnes

Ingrédients

4 carottes

4 échalotes

30 cl d'eau

50 g de farine

Sel et poivre

Cumin

Ciboulette

Huile d'olive

Préparation

- Raper les carottes et émincer les échalotes
- Dans un filet d'huile d'olive, faites revenir les échalotes à feu vif pendant quelques minutes. Baissez le feu et ajoutez les carottes râpées et laissez cuire 5 minutes environ, en remuant souvent.
- Dans un bol, mélangez la farine, le cumin, le sel et le poivre. Puis délayez à l'eau.
- Versez ensuite dans votre casserole en remuant et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Déposez votre mélange dans un bol et laissez refroidir. Avant de servir, ajoutez quelques brins de ciboulette ciselée et régalez-vous!

