

POUR 6 PERSONNES

3 carottes fanes oranges

3 carottes jaunes

3 carottes violettes

3 pincées de ras-el-hanout

3 cuil. à soupe de miel

3 cuil. à soupe de raisins secs

50 g d'eau de fleur d'oranger

1/4 de botte de coriandre

30 g de pignons de pin

1 citron jaune(vert) non traité

200 g d'eau

Huile d'olive

Sel, poivre



carottes

Epluche, lave et taille les carottes dans le sens de la longueur à l'aide de la mandoline, puis fais-les cuire séparément dans une poêle avec de l'huile d'olive, en veillant à les conserver croquantes. En fin de cuisson, ajoute dans chaque poêlée 1 pincée de ras-el-hanout et 1 cuil. à soupe de miel, puis mélange pour que les carottes soient brillantes. Laisse refroidir.

Porte les raisins à ébullition avec l'eau et la fleur d'oranger, ôte du feu et laisse gonfler les raisins durant 20 min. Égoutte et réserve. Effeuille la coriandre et réserve. Dans une poêle sans matière grasse, fais torréfier les pignons de pin sur feu moyen en les remuant régulièrement et réserve. Dans un grand saladier, réunis les lamelles de carottes, ajoutez la coriandre, les pignons de pin et les zestes de citron jaune, arrose d'un filet d'huile d'olive, mélange délicatement et dresse harmonieusement sur assiette.