

Tagliatelles de carottes à l'orange

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 mn, sans cuisson.

1 botte de carottes, 1 pomme verte (Granny-Smith), 50 g de raisins blonds secs, quelques feuilles de salade, quelques brins de persil, le jus d'une grosse orange non traitée, le jus d'un citron non traité, 2 c à soupe d'huile, 1 pincée de sucre, sel, poivre.

Faire tremper les raisins blonds secs dans un bol d'eau tiède.

Peler et rincer les carottes. Les tailler en fines lanières à l'aide d'un couteau économe. Les mettre dans un saladier.

Dans un petit bol, mélanger le jus de l'orange avec la moitié du jus de citron. Ajouter l'huile, le sucre en poudre. Saler et poivrer. Battre avec une fourchette pendant quelques instants pour émulsionner la sauce.

Bien égoutter les raisins secs, puis les ajouter aux carottes dans le saladier. Verser la sauce par-dessus, mélanger, puis laisser macérer en remuant de temps en temps.

Rincer, puis couper la pomme verte, sans la peler, en fines lamelles. Les arroser du jus du demi-citron restant.

Juste au moment de servir, disposer les lamelles de pomme verte sur les carottes et les raisins. Décorer des brins de persil ciselés et de quelques feuilles de salade.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.