

## SALADE DE CAROTTES ET DE RADIS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 1 minute
Pour 6 personnes	1 saladier, 1 poêle

### ***Ingédients :***

4 carottes  
1 botte de radis  
1 oignon rouge ou 1 échalote  
2 c. à café de graines de cumin  
1/4 tasse de jus de citron frais  
1/4 tasse de jus de lime frais (citron vert)  
1 cuillère à soupe de miel  
1/4 c. à café de cannelle moulue  
Sel et poivre  
1 bouquet de persil frais

### ***Préparation :***

1 - Laver, peler et émincer les carottes et les radis. Peler et hacher finement l'oignon rouge ou l'échalote. Mélanger le tout dans un saladier.  
2 - Chauffer une petite poêle à feu moyen. Ajouter les graines de cumin et cuire en brassant pendant 1 minute.  
3 - Fouetter ensemble le jus de citron, le jus de lime, le miel, la cannelle et le cumin dans un bol. Goûter et assaisonner de sel et de poivre.  
4 - Arroser la salade avec la vinaigrette et parsemer de persil ciselé. Ajouter les graines de cumin. Mélanger délicatement et servir immédiatement.