

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Carottes au cumin



Imprimer

Commenter

Préparation: 3

## Ingrédients

2

- 3 carottes
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de sel
- 1 filet d'huile d'olive

1. Remplissez le vitaliseur au tiers d'eau. Faites-la bouillir. Dès qu'elle bout, posez les carottes

sur le panier et patientez environ 15 minutes.

2. Une fois cuites, coupez-les en rondelles, déposez-les dans le saladier et ajouter le sel, l'huile d'olive et le cumin. Savourez !

*Idéales pour accompagner un riz ou du poisson.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram