

# Carottes râpées à l'alsacienne (raifort, pomme & cumin)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 5m

🥛 lait 🧀 moutarde 🌰 noix

Composition inspirée de la cuisine alsacienne : carotte, pomme, raifort, crème fraîche et cumin.  
Lardons fumés en finition pour les gourmands.

France / Alsace

## INGRÉDIENTS

|                                                                                  |       |                                                                    |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> graines de cumin                                        | 1 càc | <input type="checkbox"/> huile de noisette, <i>ou huile neutre</i> | 1 càs    |
| <input type="checkbox"/> lardons fumés, <i>optionnel</i>                         | 60 g  | <input type="checkbox"/> sel fin                                   | 1/2 càc  |
| <input type="checkbox"/> crème fraîche épaisse                                   | 3 càs | <input type="checkbox"/> poivre du moulin                          | 3/10 càc |
| <input type="checkbox"/> raifort frais rape, <i>ou 1 cas de raifort en bocal</i> | 2 càc | <input type="checkbox"/> carottes râpées finement                  | 400 g    |
| <input type="checkbox"/> vinaigre de cidre                                       | 1 càs | <input type="checkbox"/> pomme Granny Smith                        | 1        |
| <input type="checkbox"/> moutarde de Dijon                                       | 1 càc | <input type="checkbox"/> ciboulette ciselée                        | 2 càs    |
| <input type="checkbox"/> miel                                                    | 1 càc |                                                                    |          |

## PRÉPARATION

### — Torréfaction et lardons —

1. Dans une *poêle sèche*, faire torréfier *graines de cumin* à feu moyen jusqu'à ce qu'elles dégagent leur parfum — attention, ça va vite. Réserver.
2. Si tu utilises les lardons, les faire revenir dans la même poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant. Compter *lardons fumés*.

### — Sauce crémeuse —

3. Dans un *grand saladier*, fouetter *crème fraîche épaisse*, *raifort frais rape*, *vinaigre de cidre*, *moutarde de Dijon*, *miel*, *huile de noisette*, *sel fin* et *poivre du moulin* jusqu'à obtenir une sauce homogène et crémeuse.
4. Goûter et ajuster le raifort — il doit picoter agréablement sans dominer.

### — Mélange et repos —

5. Ajouter *carottes râpées finement* et *pomme Granny Smith* (ou Boskoop, râpée ou en petits dés) dans le saladier et mélanger pour bien enrober. L'acidité de la sauce empêchera la pomme de noircir.
6. Couvrir et placer au frais pour que les saveurs se marient — le raifort va s'arrondir et la pomme va légèrement rendre son jus, libérant ses arômes.

— Finition —

7. Au moment de servir, parsemer du cumin torréfié, de *ciboulette ciselee* et éventuellement des lardons. Mélanger délicatement.

*\*\*Sur le raifort\*\* : le frais (qu'on trouve parfois chez le maraîcher ou au rayon racines) est beaucoup plus puissant et aromatique que celui en bocal — mais attention, ça pique vraiment. Commence par moins et goûte. Le raifort en bocal fonctionne très bien aussi, plus doux et plus accessible.*

*\*\*Sur la pomme\*\* : la râper grossièrement (mêmes calibres que les carottes) donne une meilleure texture homogène. La citronner un peu si tu prépares à l'avance pour éviter qu'elle noircisse.*

*\*\*Variante végé\*\* : remplacer les lardons par des graines de courge torréfiées.*

*\*\*Accord\*\* : cette salade accompagne particulièrement bien une viande blanche, un poisson fumé, ou un plat à base de pommes de terre.*