

Carottes râpées façon Olivier



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

🌾 gluten 🥫 moutarde

Salade de carottes râpées maison, vinaigrette à la moutarde de Dijon, vinaigre Melfor (vinaigre alsacien au miel et infusions de plantes) et Maggi pour la profondeur umami. Échalote crue et persil frisé en finition.

française

INGRÉDIENTS

☐ carottes, fraîches, fermes	500 g	☐ Maggi arôme liquide	1 càc
☐ échalote	1	☐ poivre du moulin	3/10 càc
☐ moutarde de Dijon	1 càs	☐ huile de tournesol	4 càs
☐ vinaigre Melfor	2 càs	☐ persil frise cisele	1/2 botte

PRÉPARATION

— Préparation des carottes et de l'échalote —

1. Éplucher les *carottes* et les râper finement à la *râpe à gros trous* (grille moyenne). Réserver dans un *grand saladier*.
2. Éplucher et hacher très finement l'*echalote*.

— Vinaigrette —

3. Dans un *bol*, fouetter la *moutarde de Dijon* avec le *vinaigre Melfor*, le *Maggi arôme liquide* et le *poivre du moulin*.
4. Verser l'*huile de tournesol* en filet en fouettant pour émulsionner.

Pas besoin d'ajouter de sel : le Maggi est déjà très salé et le Melfor apporte sa propre rondeur. Goûter avant de saler en fin de recette si nécessaire.

— Mélange et repos —

5. Verser la vinaigrette sur les carottes, ajouter l'échalote, puis mélanger soigneusement à la fourchette pour bien enrober chaque filament.
6. Couvrir et placer au frais 30 min minimum (1 heure idéalement). Mélanger une fois à mi-repos.

— Finition —

7. Juste avant de servir, ajouter le *persil frise cisele* (haché finement).
8. Mélanger délicatement et goûter pour rectifier l'assaisonnement.