

Carottes râpées française revisitée (noix & moutarde à l'ancienne)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🥫 moutarde 🥜 noix

La vinaigrette classique repensée : moutarde à l'ancienne pour la texture, huile de noix pour la profondeur, échalote crue pour le mordant, et noix concassées pour le croquant.

France

INGRÉDIENTS

☐ échalote hachée finement	1 càc	☐ huile d olive vierge extra	3 càs
☐ jus de citron	2 càs	☐ huile de noix	1 càs
☐ vinaigre de vin blanc	1 càs	☐ carottes râpées finement	500 g
☐ moutarde à l ancienne	1 càc	☐ cerneaux de noix, <i>concassés</i>	30 g
☐ miel	1 càc	<i>grossièrement</i>	
☐ sel fin	1/2 càc	☐ persil plat cisele	3 càs
☐ poivre du moulin	3/10 càc	☐ ciboulette ciselee	1 càs

PRÉPARATION

— Échalote adoucie —

1. Mettre *échalote hachée finement* dans un *grand saladier* avec *jus de citron* et *vinaigre de vin blanc*. Laisser reposer pour adoucir le piquant de l'échalote.

— Vinaigrette —

2. Ajouter *moutarde à l ancienne*, *miel*, *sel fin* et *poivre du moulin*, puis fouetter en versant *huile d olive vierge extra* et *huile de noix* en filet pour émulsionner.

— Mélange et repos —

3. Ajouter *carottes râpées finement* et mélanger soigneusement pour bien enrober.
4. Couvrir et placer au frais pour laisser les saveurs se diffuser.

— Finition —

5. Juste avant de servir, ajouter *cerneaux de noix*, *persil plat cisele* et *ciboulette ciselee*. Mélanger délicatement et goûter pour rectifier.

Trois détails qui font la différence par rapport à la version cantine : l'échalote crue qu'on laisse « dégorger » 5 min dans le jus de citron avant d'ajouter le reste (ça l'adoucit et la rend digeste), la moutarde à l'ancienne plutôt que la moutarde forte pour les grains qui éclatent en bouche, et l'huile de noix qui apporte une profondeur boisée incomparable. Si tu n'as pas d'huile de noix, l'huile de noisette fonctionne aussi très bien.

Version plus complète : ajouter des dés de pomme Granny Smith ou des cubes de comté.