

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.

France

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'échalote.

— 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.