

Salade de carottes à l'orange, croquant de pignons

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 2 personnes

- 3 carottes
- 1 orange non traitée
- 20 g de pignons
- 1 pincée de cannelle
- sel, huile d'olive

Peler les carottes, les râper.

Laver l'orange, en prélever le zeste. Avec un couteau bien aiguisé enlever la peau de l'orange en supprimant également les parties blanches.

Prélever les suprêmes (chair de l'orange sans les membranes blanches) au dessus d'un récipient (pour recueillir le jus) et les réserver.

Mélanger jus et zeste de l'orange aux carottes. Ajouter 2 càs d'huile d'olive, une pincée de cannelle, saler.

Dresser les assiettes : Poser un cercle à pâtisserie au centre d'une assiette. Déposer dedans les suprêmes d'orange, puis les carottes.

Faire griller à sec les pignons et les déposer sur les carottes.

Ôter délicatement le cercle, saupoudrer de cannelle et servir.