



cette recette vous est proposée par GÉRARD DEHAYE  
[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



# RECETTE

## SALADE DE CAROTTES MULTICOLORES



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 carottes jaunes
- 2 carottes violettes
- 2 carottes oranges
- 2 carottes blanches
- 1/2 oignon
- 1 petite gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe de yaourt nature
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 4 cuillères à soupe de jus de citron jaune
- 2 cuillères à café d'aneth séché
- 2 cuillères à soupe de cumin
- Quelques feuilles d'herbes fraîches
- sel, poivre

- *Eplucher, laver et râper les carottes. Réserver.*
- *Eplucher l'ail et l'oignon et les ciseler très finement.*
- *Hacher les herbes fraîches très finement et les mélanger à l'ail et à l'oignon.*
- *Mélanger le yaourt avec l'huile de colza et le jus de citron, ajouter l'aneth séché ainsi que le cumin.*
- *Bien mélanger puis incorporer le hachis d'oignon, l'ail et les herbes fraîches.*
- *Mettre les carottes dans le saladier, bien mélanger.*
- *Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.*
- *Bon appétit !*

Vin  
conseillé :  
**Riesling**