

Salade de carottes, tomate et cumin



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Carottes en rondelles en boîte 5/1 TOQUELIA	0025072
10 g	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
PM	Cumin moulu en boîte 400 g DUCROS	0010309
100 g	Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 TOQUELIA	0040920
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
20 g	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
500 g	Sauce tomate La Gustosa en boîte 3/1 CIRIO	0155127

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la sauce tomate avec la préparation de tomate, la purée d'ail. Assaisonner de sel, poivre, cumin. Rectifier la liaison en utilisant le double concentré de tomate.
- 2 Egoutter les carottes, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner de sel, poivre et cumin.
- 3 Verser les carottes dans la sauce tomate. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette.
- 4 Cette garniture peut être servie chaude ou froide en salade.

Le bon accord vin



Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint Nicolas de Bourgueil rouge AOC en bouteille 75 cl LES HAUTES ROCHES