



Carottes grillées à la libanaise



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 bouquet de jeunes carottes (avec les fanes)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillerée à thé d'harissa
- 1 petit bocal de yaourt à la grecque
- 2 cuillères à soupe de tahini
- 1/2 citron (jus)
- sel et poivre
- 1 poignée de pistaches (concassées)
- 1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez deux centimètres des fanes de chaque carotte. Lavez-les et séchez-les, mais ne les épluchez pas. Dans un récipient, mélangez les carottes, l'huile d'olive, le miel et le harissa. Ensuite, dorez-les joliment au barbecue.
- 2.** Mélangez le yaourt à la grecque, le tahini, le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3.** Présentez les carottes sur un plat et arrosez-les du mélange au yaourt.
- 4.** Garnissez-les de pistaches et de zeste de citron vert râpé.