

Salade de carottes râpées à l'orange et à la cannelle

Préparation: 10 minutes

Cuisson: aucune

Portion: 4

~Ingrédients

5 carottes

1 poignée de raisins secs (moi les Sun-Maid)

1 orange (jus)(moi jus d'orange Tropicana 100% pur)

½ cuillère à café de cannelle (un peu moins)

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de sucre en poudre (un sachet de splenda)

3 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (moi, environ 1 c. à soupe)

1 pincée de sel

~Préparation

1) Dans un bol, faire tremper les raisins secs dans le jus d'orange et réserver.

2) Laver et essuyer les carottes, puis les râper et les verser dans un saladier, ajouter le jus de citron, les raisins secs avec le jus d'orange, la cannelle, le sucre et l'eau de fleur d'oranger et une pincée de sel. Bien mélanger et servir frais.

source: Tous à vos fourneaux par ~Lexibule~

~Note: Mes changements sont entre les parenthèses.

~Aussi: Pour l'eau de fleur d'oranger, allez-y par petites doses car c'est très puissant comme goût et parfumé.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule