

DIP DE CAROTTES au fromage frais

 pour 4 personnes

 10 mn

 20 mn

Ingrédients :

500 g de carottes

100 g de fromage frais (type carré Gervais)

10 cl de crème liquide

20 g de cumin en poudre

1 c à café d'**huile de sésame toasté**

Sel / Poivre

Préparation :

- 1.Éplucher et tailler les carottes en rondelles. Faire cuire les rondelles dans une casserole d'eau salée durant 20 minutes.
- 2.Dans un saladier mixer les carottes, le fromage frais, la crème, l'huile et le cumin en poudre jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
- 3.Saler et poivrer mélanger.
- 4.Servir le dip froid avec des bâtonnets de légumes, des crackers, des gressins ...

Bon apéritif !

