



# RAÏTA OU CONCOMBRE À LA CRÈME (6 PERSONNES)

*Recette réalisée par Sylvia du quartier des Dervallières*

## INGRÉDIENTS

- 1 CONCOMBRE
- 1 CAROTTE
- 30CL DE CRÈME FRAICHE LÉGÈRE
- 1/2 CITRON JAUNE OU 1 CUILLÈRE À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE
- 1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL / POIVRE
- 1 PINCÉE DE CUMIN / PAPRIKA
- 1/4 BOTTE DE CORIANDRE

## PRÉPARATION

Éplucher le concombre et la carotte. Découper en fines lamelles le concombre (en forme de disque) et les couper en 4. Râper la carotte et mélanger le tout avec le jus du citron, les épices et la crème fraîche. Vous pouvez mettre en verrines et y rajouter une feuille de menthe en déco.

LE MIRVANA INDIEN

