

# Des moments de saveur avec Brunos

## Salade de carottes cuites au yaourt



45 minutes



4 portions

### Ingrédients

400 g	de carottes
1 bouquet	d'aneth
4 cs	de yaourt
1 poignée	de pistaches
1/2	orange
50 g	de salade frisée
	Sauce salade Bruno's Espagnole

Bien que les carottes soient d'abord cuites au four, notre création de carottes au yaourt convainc par son caractère rafraîchissant. L'aneth lui confère un arôme puissant et âpre, et le zeste d'orange une saveur aigre-douce.

### Préparation

1. Saler les carottes et les arroser d'un peu d'huile d'olive. 2. Cuire au four à 200 °C pendant 25 minutes. 3. Laisser refroidir et couper les carottes non pelées en morceaux d'épaisseur variable. 4. Mélanger le yaourt avec un peu de sauce salade Bruno's Espagnole et répartir sur une assiette avec une cuillère. 5. Disposer les carottes par-dessus et garnir de pointes d'aneth, de la salade frisée et des pistaches. 6. Râper le zeste d'une demi-orange et arroser le tout d'un filet de sauce salade Bruno's Espagnole.

**Bon appétit!**



[brunosbest.ch](http://brunosbest.ch)