



## Carottes rôties et sauce au tahini



Catégories : légumes/accompagnement \* vegan

### Ingrédients:

- un beau bouquet de carottes
- 2 càs d'huile d'olive
- sel & poivre

Pour la sauce au tahini:

- 2 càs de tahini
- 2 càs d'eau tiède
- 1 poignée de coriandre
- 2 càs de jus de citron

- 1 petite gousse d'ail
- sel & poivre

### Préparation:

Préchauffez votre four à 180°. Placez vos carottes dans un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé. Versez par dessus l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Placez sur le dessus de votre plat un morceau de papier d'aluminium, puis mettez à cuire pendant 30 minutes environ. Regardez la cuisson de temps en temps, il faut que les carottes soient tendres lorsque vous piquez un couteau. Enlevez ensuite le papier alu et faites caraméliser pendant 10 minutes environ.

Pendant ce temps, préparez la sauce. mettez tous les ingrédients dans un robot! Une fois les carottes bien caramélisées, sortez les du four, versez la sauce par dessus.

Bon appétit !