

# Salade de carottes à l'Émietté de Sardine Délices de Carthage



2 personnes

15 min préparation



10 min cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes de 80g** d'Émietté de Sardine Délices de Carthage  
**4** carottes nouvelles  
**Une poignée** d'amandes concassées (15g)  
**Quelques graines** de grenade (20g)  
**40g** de pois chiches cuits  
**60g** de salade type roquette  
**Quelques feuilles** de coriandre ou de persil plat

## Les étapes

- 1- Tailler les carottes en tagliatelles à l'aide d'un économe
- 2- Cuire les carottes à l'eau bouillante salée une dizaine de minutes et vérifier la cuisson avec une pointe de couteau
- 3- Égoutter les carottes et les mélanger avec l'Émietté de Sardine Délices de Carthage
- 4- Ajouter les amandes, les pois chiches, les graines de grenade et la roquette puis mélanger
- 5- Mettre au frais minimum 1 heure
- 6- Parsemer de coriandre ou de persil haché et servir