



1. Mettez les raisins secs dans un bol et versez de l'eau bouillante dessus. Laissez-les se réhydrater et gonfler pendant 15 mn. Égouttez-les. Réservez.
2. Dans une petite poêle, versez les graines de cumin et faites-les chauffer à feu moyen. Remuez-les constamment pendant environ 3 mn jusqu'à ce que les graines commencent à dégager leur arôme. Retirez du feu et mettez-les immédiatement dans un mortier. Broyez finement en mélangeant avec une pincée de sel.
3. Épluchez les carottes et râpez-les (j'utilise une râpe un peu plus grosse pour changer des classiques carottes râpées mais faites comme vous voulez !). Mettez-les dans un saladier avec le gingembre, les graines de cumin, l'ail, le piment, les raisins secs et la coriandre (réservez quelques feuilles pour le dressage). Ajoutez 3 bonnes pincées de sel.
4. Préparez la vinaigrette :
Pelez et écrasez la gousse d'ail (si vous n'avez pas de presse-ail, faites-le avec le plat d'un couteau mais attention à ne pas vous blesser !). Dans un bol, mélangez le jus de citron vert avec du sel, du poivre et l'ail écrasé. Versez l'huile d'olive, remuez et laissez reposer au moins 10 mn. Puis retirez la gousse d'ail. Versez la sauce dans le saladier, mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
5. Répartissez les feuilles de coriandre réservées sur le dessus et mettez au frais pendant au moins 30 mn avant de servir.



Pensez à congeler votre gingembre pour en avoir toujours en stock ! Pelez un morceau frais, mettez-le au congélateur dans un papier film et râpez-le finement, sans le décongeler, au fur et à mesure de vos besoins. Attention à ne pas en mettre trop. Compte tenu de sa puissance, il faut l'utiliser avec parcimonie, adaptez ensuite en fonction de vos goûts.

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un mortier ou d'un moulin à épices et d'une râpe

1 kg de carottes
100 g de raisins secs
1 c. à s. de graines de cumin
1 c. à c. de gingembre frais râpé finement
1 gousse d'ail finement hachée
1 piment jalapeño finement haché (il n'est pas facile à trouver en France, vous pouvez le remplacer par un piment de force moyenne, à défaut mettez une c. à café de piment d'Espelette)
1 tige de cébette (ou d'oignon nouveau)
50 g de feuilles de coriandre hachées grossièrement
Sel

Pour la vinaigrette :

1 gousse d'ail
2 c. à soupe de jus de citron vert
5 c. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

L'ail et la cébette ne sont pas obligatoires...
Vous pouvez remplacer la coriandre par du persil ou de la ciboulette.
Vous pouvez saupoudrer votre salade de graines : potiron, tournesol, sésame, lin...



