

## Raita aux carottes

Le raita se sert comme une mayonnaise, pour tartiner un sandwich, pour tremper des petits bâtons de légumes, avec des œufs durs...



Nombre de parts

4

Temps de préparation

15'



**Yaourt nature**  
2x (env 200g)



**Gousse d'ail**  
x1



**Carotte**  
1x



**Cumin**  
1 c à café



**Gingembre moulu**  
1 c à café



**Persil**  
4 brins






**Coriandre**  
4 brins



**Menthe**  
8 feuilles



1. Mélanger les yaourts dans **un bol** avec **une cuillère**.
2. Laver le persil et la coriandre et la menthe.
3. Couper les herbes en petits morceaux avec **des ciseaux ou un couteau**. Mélanger avec le yaourt. 
4. Sur **une planche à découper**, couper l'ail en petits morceaux. Ajouter au yaourt. 
5. Eplucher la carotte à l'aide d'**un économe**. A l'aide d'**une râpe**, râper finement la carotte. Ajouter au yaourt. 
6. Ajouter le gingembre et le cumin.
7. Goûter. Ajuster en sel..