

Salade de Carottes à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	6-8
- MANGUE(S)	1
- BASILIC	10-12 feuilles
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à café de jus
- VINAIGRE DE VIN BLANC	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes.
- Ciselez les feuilles de basilic et ajoutez-les aux carottes.
- Dénoyautez et pelez la mangue. Coupez-la en dés. Ajoutez-les également aux carottes.
- Récupérez le jus et mélangez-le à l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre. Fouettez le tout puis salez et poivrez.
- Versez le « saumon » sur le mélange aux carottes. Remuez le tout.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Remarque:

Excellent avec des grillades au barbecue.