



## Tartinade aux carottes et aux noix de cajou

**Préparation** 20 MIN

**Cuisson** 10 MIN

**Rendement** 375 ml (1 ½ tasse)

### Ingrédients

- 2 carottes, coupées en petits morceaux
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2,5 ml (½ c. à thé) de curcuma moulu
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 180 ml (¾ tasse) d'eau
- 65 g (½ tasse) de noix de cajou grillées
- 60 ml (¼ tasse) de tahini
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une petite poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer les carottes, l'ail et les épices dans l'huile. Ajouter 125 ml (½ tasse) de l'eau et poursuivre la cuisson à feu moyen environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres et que le liquide soit évaporé. Saler et poivrer. Laisser tiédir.
2. Au robot culinaire, broyer les noix de cajou. Ajouter le tahini, le jus de citron, le mélange de carottes et le reste de l'eau (60 ml/¼ tasse). Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Ajouter un peu d'eau au besoin. Rectifier l'assaisonnement.
3. Servir avec des crudités ou des craquelins.