

## Verrines de carottes au cumin - Olives apéro à l'Orientale

Une recette toute simple qui cette fois-ci, va vous faire voyager en Orient. Les brochettes de la nouvelle gamme d'[Olives Apéro à l'orientale](#) viennent garnir des verrines de carottes au cumin pour un apéritif léger et savoureux.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 15 Min.

### Ingrédients

- 1 sachet d'[Olives apéro à l'orientale Tramier](#)
- 5 carottes
- 1 cuillère à café de cumin
- le jus d'1/2 citron
- 1 cuillère à soupe coriandre hachée
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe d'[huile d'olive BIO Tramier](#)

### Préparation

Coupez les carottes en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur.

Dans une grande casserole, faites cuire les carottes dans de l'eau salée pendant 15 minutes.

Egouttez les carottes et mettez-les dans un saladier avec l'huile d'olive, ajoutez le cumin, l'ail haché, la coriandre et le jus de citron. Mélangez bien.

Enfilez les Olives apéro à l'orientale dans des mini brochettes.

Garnissez des petites coupelles de carottes au cumin puis présentez-les avec les brochettes d'Olives apéro à l'orientale.

Nos autres recettes de verrines pour l'apéro ou une entrée gourmande :

[Verrines de pastèque, concombre, fêta et Olives Apéro à l'ail](#)

[Verrines tzatziki aux Olives Apéro farcies au poivron](#)

[Verrines de crème d'avocat et crumble de radis aux olives noires](#)

[Verrines provençales et Olives Apéro à la provençale](#)