Carottes grillées à la libanaise

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

1 bouquet de jeunes carottes (avec les fanes)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillerée à thé d'harissa
1 petit bocal de yaourt à la grecque
2 cuillères à soupe de tahini
1⁄2 citron (jus)
sel et poivre
1 poignée de pistaches (concassées)
1 citron vert (le zeste râpé)

Bereidingswijze

1. **Laissez deux centimètres des fanes de chaque carotte. Lavez-les et séchez-les, mais ne les épluchez pas. Dans un récipient, mélangez les carottes, l’huile d’olive, le miel et le harissa. Ensuite, dorez-les joliment au barbecue.**
2. **Mélangez le yaourt à la grecque, le tahini, le jus de citron, le sel et le poivre.**
3. **Présentez les carottes sur un plat et arrosez-les du mélange au yaourt.**
4. **Garnissez-les de pistaches et de zeste de citron vert râpé.**