



*Salade de carotte au yaourt et pesto aux fanes de carotte*



the Smart Oven™ Air Fryer  
avec le Système Element iQ™

**Sage**®

# Salade de carotte au yaourt et pesto aux fanes de carotte



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 20 min/Cuisson 30 min

 4 personnes

3 bottes de carottes miniatures, lavées,  
pelées, épluchées, feuilles attachées  
4 cuillère à soupe d'huile d'olive  
½ bouquet de persil à feuilles plates  
2 cuillères à soupe de dukkah  
1 cuillère à soupe d'amandes  
1 cuillère à soupe de raisins secs  
1 cuillère à soupe de parmesan râpé

Sel de mer  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin  
chardonnay  
½ cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger  
Poivre noir fraîchement moulu  
150 g de yaourt à la grecque  
1 gousse d'ail émincée finement  
60 g de miel

1. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/ CONVECTION/220 °C/15 min et appuyez sur start.
2. Coupez les fanes des carottes (feuilles) et mettez les carottes de côté. Déposez la moitié des fanes de carottes dans une rôtissoire, mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et cuisez au four pendant 15 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes. Jetez le reste des fanes de carottes.
3. Mettez les fanes de carottes cuites dans un mortier et son pilon. Écrasez les fanes et le persil jusqu'à ce qu'ils commencent à se briser, puis ajoutez l'ail, le dukkah, les amandes, les raisins secs, le parmesan et une pincée de sel. Écrasez encore pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte rugueuse.
4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile, de vinaigre et d'eau de fleur d'oranger et mélangez soigneusement pour obtenir un pesto de fanes de carottes. Couvrez et réservez.
5. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/ CONVECTION/200 °C/30 min et appuyez sur start.
6. Assaisonnez les carottes avec le reste d'huile d'olive, le sel et le poivre. Placez-les dans la rôtissoire et faites-les cuire au four pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
7. Mettez les carottes dans un saladier et mélangez-les avec le pesto.
8. Mélangez le yaourt et l'ail dans un saladier, salez et poivrez.
9. Mettez le yaourt sur une assiette de service, ajoutez les carottes, arrosez de miel et servez.