



## Entrée

# Carottes rôties avec un dip au séré

**Préparation:** 15 min  
**En tout:** 45 min  
**Énergie:** 369 kcal par personne



**Pour 2 personnes, il vous faut**

- 600 g de carottes, coupées en 2 dans la longueur
- 3 cs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 cc de paprika doux
- ½ cc de sel
- 250 g de séré demi-gras
- 1 gousse d'ail, écrasée
- ¼ cc de paprika doux
- 1 cs de jus de citron
- ¼ cc de sel
- un peu de poivre

**Voici comment faire**

- 1 Carottes:** mélanger les carottes avec l'huile, l'ail, le paprika et le sel et les mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 2 Cuisson:** faire cuire 30 min au milieu du four préchauffé à 220 °C, les sortir du four.
- 3 Dip:** mélanger le séré et tous les autres ingrédients. Servir le dip avec les carottes.

**Conseil:** incorporer un peu de persil ciselé au dip.

**Conseil d'achat**  
**Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto:**

