Salade de carottes à l'**Émietté de Sardine Délices de Carthage**

2 personnes 15 min préparation 10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80g d'Émietté de Sardine Délices de Carthage
4 carottes nouvelles
Une poignée d'amandes concassées (15g)
Quelques graines de grenade (20g)
40g de pois chiches cuits
60g de salade type roquette
Quelques feuilles de coriandre ou de persil plat

Les étapes

1- Tailler les carottes en tagliatelles à l'aide d'un économe
2- Cuire les carottes à l'eau bouillante salée une dizaine de minutes et vérifier la cuisson avec une pointe de couteau
3- Égoutter les carottes et les mélanger avec l'Émiettés de Sardine Délices de Carthage
4- Ajouter les amandes, les pois chiches, les graines de grenade et la roquette puis mélanger
5- Mettre au frais minimum 1 heure
6- Parsemer de coriandre ou de persil haché et servir