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

2 personnes 15 min préparation 10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Sardine Délices de Carthage
4 carottes nouvelles
Une poignée d'amandes concassées (15 g)
Quelques graines de grenade (20 g)
40 g de pois chiches cuits
60 g 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