

Carottes glacées au miel |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette simple et classique!

L'astuce du chef

La cuisson des carottes est importante, veillez à ne pas trop les cuire.

Ingrédients

Carottes glacées

- 400 Gr Carotte nantaise
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- 100 Ml Eau
- 1 Cuil. à thé Miel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pour la mise en place

Pelez les jeunes carottes, effectuez une taille pour qu'elles aient la même taille si nécessaire.

Carotte glacée

Dans une sauteuse (ou poêle), faites fondre le beurre, faites rouler les petites carottes dans le beurre.

Ajoutez le miel, continuez la cuisson une bonne minute, ajoutez l'eau, déposez un couvercle (idéalement un rond de papier cuisson avec une cheminée).

Baissez le feu, laissez les carottes finir de cuire, gardez-les légèrement croquantes.

Bon appétit!