



Légumes variés Carottes vichy



1h 15 min 45 min 0 197

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des carottes Vichy

- 1 Éplucher les carottes.
- 2 Les couper en rondelles d'à peine 1 cm d'épaisseur.
- 3 Dans une casserole, faire fondre du beurre avec le sel et le sucre.
- 4 Ajouter les carottes, assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Couvrir avec l'eau à hauteur.
- 6 Laisser mijoter à couvert pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à complète évaporation de l'eau. Retirer le couvercle à mi-cuisson s'il reste beaucoup de liquide.

Étape 2

Dressage

- 1 Saupoudrer de persil haché avant de servir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les carottes Vichy

1 kg **Carotte(s)**
50 cl **Eau**
50 g **Beurre**
1 c. à soupe **Sucre**
semoule
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Persil plat**