

Carottes Vichy

CUISIMAGES

Réf :
4010

Type :
Légumes

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
1 H

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 6 belles carottes
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 30 g de beurre
- Persil
- Sel



Epluchez les carottes et coupez les en fines rondelles.

Mettez les dans une casserole, salez et sucez.



Recouvrez les carottes d'eau froide.

Faites cuire à feu doux pendant 1 heure, jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.



Ajoutez le beurre, laissez le fondre et mélangez délicatement.

Ciselez le persil et répartissez le sur les assiettes.

Servez bien chaud.



Conseils

Surveillez bien la fin de la cuisson afin que les carottes n'attachent pas au fond de la casserole.

Variante

Vins

Saumur Champigny