Recette : CAROTTES GLACÉES AU BEURRE !

4
PERSONNES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

C'est à vous de jouer !

https://www.lacuisinedescampagnards.fr/

CAROTTES GLACÉES AU BEURRE !

Plats

INGRÉDIENTS

800 grammes de carottes
60 grammes de beurre
30 grammes de sucre
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Gratter puis rincer les carottes.
2. Couper-les en rondelles.
3. Faire fondre le beurre à feu doux dans une sauteuse.
4. Ajouter les carottes et remuer avec une cuillère en bois pour bien les enrober de beurre.
5. Verser environ 50 centilitres d'eau (elle doit jsute recouvrir les carottes).
6. Saler et poivrer selon vos goûts.
7. Porter doucement à ébullition.
8. Baisser en suite le feu.
9. Laisser cuire à découvert pendant **20 à 30 minutes**.
10. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : si les carottes sont encore trop fermes, rajouter un peu d'eau et prolonger la cuisson.
11. Saupouder les carottes de sucre.
12. Laisser encore sur le feu pendant quelques instants en remuant délicatement.
13. Goûter et rectifier l'assaisonnement (si besoin).
14. Servir aussitôt.

Un Conseil ?
Vous pouvez les accompagner d'une viande blanche rôtie.