

Carottes Vichy



“ Rien d’inventé, une recette traditionnelle de carottes ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 500 g de [carottes](#)
- 50 g de beurre demi-sel
- 25 g de sucre
- ½ botte de [persil](#)
- ½ botte de [ciboulette](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez les carottes. Coupez-les en rondelles. Déposez-les dans une grande poêle et couvrez d'eau jusqu'au niveau des carottes. Ajoutez le beurre et le sucre puis assaisonnez. Amenez à ébullition. Réduisez le feu et laissez frémir à découvert le temps que l'eau s'évapore. Les carottes doivent être fondantes. Si elles sont trop fermes, ajoutez de l'eau tiède et poursuivez la cuisson.

Juste avant de servir, ciselez la ciboulette et le persil que vous mélangerez avec les carottes cuites.

Et Que Dire De Plus ?

- Une recette puisée dans le livre 'Légumes' de la collection Le cordon bleu aux Éditions Könemann.
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.