



Légumes variés Carottes vichy



1h 15 min 45 min 0 197
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des carottes Vichy

- Éplucher les carottes.
- Les couper en rondelles d'à peine 1 cm d'épaisseur.
- 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.
- 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.

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

Étape 2

Dressage

1 Saupoudrer de persil haché avant de servir.