

CAROTTES VICHY

INGRÉDIENTS:

- 1 kg de carottes bio
- Le jus d'1 citron bio
- 50 g de beurre
- 1 morceau de sucre roux
- 3 branches de persil plat bio
 - sel



THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Dans une casserole, mettez, dans l'ordre, la moitié du beurre, les carottes, le jus de citron, le sucre et un peu de sel.

Couvrez et démarrez la cuisson à tout petit feu pour faire suer les carottes. Remuez regulièrement.

Au bout de 15 minutes, ajoutez 10 cl d'eau et prolongez le cuisson 25 minutes.

Avant de servir ajoutez le reste du beurre et le persil haché.



