



Recette
Plat



Carottes glacées au sirop d'érable

Ingrédients : (4 personnes)

- 2 barquettes de 250 g de carottes Chantenay Czon
- 60 ml de sirop d'érable
- 15 g de beurre
- 250 ml de bouillon de légumes (ou 250 ml d'eau + 1 cube)
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne (en grains)

Préparation :

- 1** Préparer les carottes en coupant le bout du gros coté. Si besoin, couper en 2 dans le sens de la longueur les plus grosses carottes.
- 2** Faire cuire à couvert avec le bouillon de légumes et la moutarde à l'ancienne pendant 5 minutes.
- 3** Découvrir. Ajouter le beurre et le sirop d'érable et faire cuire à feu vif environ 8 minutes, jusqu'à évaporation complète du liquide. Laisser caraméliser légèrement et servir sans attendre

Astuces

Ces carottes peuvent en plus être parfumées selon vos goûts : coriandre, piment d'Espelette, cumin... laissez parler votre imagination !