



Carottes glacées au miel (pour 4 personnes)

Ingrédients

- 12 carottes lavées ou pelées et coupées en 2 sur le sens de la longueur
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de miel
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Quantité suffisante d'eau
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans une grande poêle, déposer les carottes.
2. Ajouter de l'eau jusqu'à la mi-hauteur des carottes ainsi que le miel et le beurre.
3. Recouvrir et laisser cuire à feu moyennement doux durant 10 minutes (l'eau doit être évaporée, le beurre et le miel doivent enrober les carottes).