

CAROTTES GLACEES (Cookéo)



Ingrédients

- 750 g de carottes
- 10 cl d'eau
- 45 g de beurre doux
- 2 c à s de persil haché surgelé
- 25 g de sucre roux
- sel, poivre

Préparation :

- trancher en rondelles les carottes
- Mettre tous les ingrédients dans la cuve
- fermer et verrouiller le couvercle
- Mettre en cuisson sous pression 4 minutes
- rectifier l'assaisonnement
- puis servir

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.