



Carottes vichy

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 1 point par personne

- 1 kg de carottes
- 15 gr de beurre à 41% de mg
- 1 cc de sucre roux
- sel, poivre
- persil

Eplucher, laver et couper les carottes en rondelles. Mettre les carottes dans une sauteuse puis rajouter de l'eau à hauteur.

Ajoute ensuite le beurre le sucre, saler, poivrer puis faire cuire environ 30 minutes à découvert.

En fin de cuisson parsemer de persil ciselé et servir de suite.