

# CAROTTES FONDANTES A LA CREME



## Ingrédients :

- 800g de petites carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail en purée
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 100 ml d'eau
- 50 ml de vin blanc
- Noix de muscade
- Sel et poivre

## Préparation:

- Peler les carottes, laver les.
- Couper les en larges rondelles
- Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans Cookeo, en mode dorer, faites revenir l'oignon et l'ail sans colorer dans l'huile d'olive pendant 2 minutes
- Ajouter les carottes, assaisonner de noix de muscade, sel et poivre.
- Mélanger.
- Verser l'eau et le vin blanc.
- Laisser cuire 5 minutes.
- Passer le Cookeo en mode cuisson rapide pendant 10 minutes.
- Ouvrir, ajouter la crème fraîche et passez en mijoter 5 minutes.
- Juste avant de servir, saupoudrez de coriandre

## Conseil :

- Ce plat accompagne parfaitement les poissons et les viandes.  
Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog "[L'art de la cuisine au Cookéo](http://lartdecuisineaucookéo.com)"