

CAROTTES A L'INDIENNE (Cookéo)



Ingrédients :

- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail pressées
- 500 g de carottes
- thym
- sel
- 1 c à c de curry en poudre
- 300 ml d'eau

Préparation :

- couper les carottes en tronçons
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- à la fin du préchauffage, ajouter l'huile d'olive faire revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes
- ajouter les carottes, le thym, le curry et mélanger
- verser 300 ml d'eau
- puis programmer Le mode sous pression pour 8 minutes

Vous pouvez retrouver la recette sur le site [cook paradise](http://cookparadise.com)

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

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>