



Plats d'accompagnement

Carottes glacées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 carottes (petites, avec fanes)
3 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
thym (frais)
sel

Méthode de préparation

Lavez les petites carottes, coupez les fanes et épluchez-les. Blanchissez-les brièvement dans de l'eau salée et égouttez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y caraméliser le sucre.

Ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau et déposez-y les carottes une dizaine de minutes. Retournez-les régulièrement. Servez avec quelques petites branches de thym.

