

# LES CAROTTES SONT CUITES...

POUR 4 PERSONNES

*Le  
Petit Plat  
du  
Jour*

## INGREDIENTS

- 1 botte de carottes nouvelles
- Beurre demi sel
- 1 verre de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel, poivre
- Epices Moulues (coriandre, cumin)

## REALISATION

- Eplucher les carottes
- Les disposer dans une sauteuse
- Mouiller avec le bouillon
- Ajouter 2 bons morceaux de beurre
- Faire bouillir le mélange  
beurre/bouillon, bien remuer pour  
enrober les carottes
- Assaisonner avec sel, poivre, épices
- Baisser le feu et cuire doucement à  
couvert
- Quand les carottes sont tendres, finir  
la cuisson à découvert jusqu'à ce que  
le liquide soit absorbé et que les  
carottes commencent à colorer.

