

Fiche recette 1

Carottes à la Muscade et à la Ciboulette.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

800 g de carottes, ciboulette, 10 g de beurre, 1 citron jaune, 15 cl de crème fraîche, noix muscade, sel, poivre.

Préparation & Cuisson.

Éplucher les carottes, les laver puis les couper en bâtonnets. Les mettre dans une casserole avec du beurre, du sel et une bonne pincée de muscade. Ajouter un verre d'eau. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu moyen (petits bouillons). Puis découvrir pour faire réduire le jus quelques minutes. Ajouter le jus de citron. Juste avant de servir, ajouter la crème et la ciboulette et mélanger.

