

Fiche recette 40

Carottes aux Raisins Chauds

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



Ingrédients pour 4 personnes.

250 g de raisins blancs ou noirs, une grande boîte de jeunes carottes (ou une botte), 20 g de beurre, une pincée de gingembre en poudre, une cuillère à soupe de persil haché, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Laver, essuyer et égrapper les raisins. Ouvrir la boîte et égoutter les jeunes carottes. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les raisins. Ajouter les carottes, saupoudrer de gingembre, saler et poivrer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les raisins soient translucides. Saupoudrer de persil et servir.