

[Home](#) > [Recette de cuisine](#) > [Recette](#)

Carottes au curry

J'aime { 3  0[Tweeter](#)

Plat principal -
Légumes

Facile : Bon marché : 

Origine du plat : France
Type de cuisson : Plaques

Avis des internautes



(2 votes)

Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (6 Personnes) :

1 kg de [carottes](#)
50 g de [beurre](#)
50 g de crème fraîche
1 à 2 c. à [soupe](#) de [curry](#)
[ciboulette](#) à volonté

Cliquez ici pour en ajouter une !

[+ Ajouter votre photo](#)

Préparation de la recette :

- 1-[Eplucher](#) les [carottes](#) et les couper en rondelles.
- 2-Les faire cuire pendant 40 minutes dans de l'[eau](#) bouillante.
- 3-Dans une poêle faire fondre le [beurre](#), y ajouter la [crème fraîche](#) puis le [curry](#) et la [ciboulette](#).
- 4-Quand la [sauce](#) est bien mélangée c'est à dire d'une [couleur](#) unie, ajouter les [carottes](#).
- 5- Faire chauffer pendant 10 minutes tout en remuant de temps en temps.

[Ajouter à mon carnet](#)[Envoyer à un\(e\) ami\(e\)](#)[Version Imprimable](#)

Sur le même thème

- [Tout sur la carotte !](#)
- [Recette boeuf - Recette à base de viande de boeuf](#)
- [Recette soupe : Recette de soupe de légumes - Recette soupe, velouté, potage](#)

Vidéo : Recette express : Salade de pâtes et beurre de cacahuète