

Carottes vichy

Recette notée  4.6/5 - proposée par Cassiopée



Plat principal

Personnes

4

Très facile

Bon marché

Ingédients

- 12 carottes (comptez-en 3 par personne environ)
- 50 g de beurre
- 15 g de sucre
- 1 cube de cube de bouillon de poulet

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN



20 min

Cuisson : 20 min

- 1 Eplucher (gratter) les carottes et couper-les en petites rondelles.
- 2 Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes.
- 3 Dans une poêle, faire fondre le beurre puis, ajouter le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une légère "mousse", et ajouter les carottes. Remuer un peu puis, y ajouter le bouillon (les carottes doivent être recouvertes).
- 4 Laisser à petit feu sans couvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 20/25 minutes.