

Les ingrédients:

- 16 carottes (comptez en 4 par personne environ)
- 50g de beurre
- 15g de sucre
- 1 cube pour bouillon de poulet

Comment faire:

1) Éplucher (gratter) les carottes et couper les en petite rondelles. Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes. 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) Laisser à moyen feu sans recouvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 40/45 min

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !