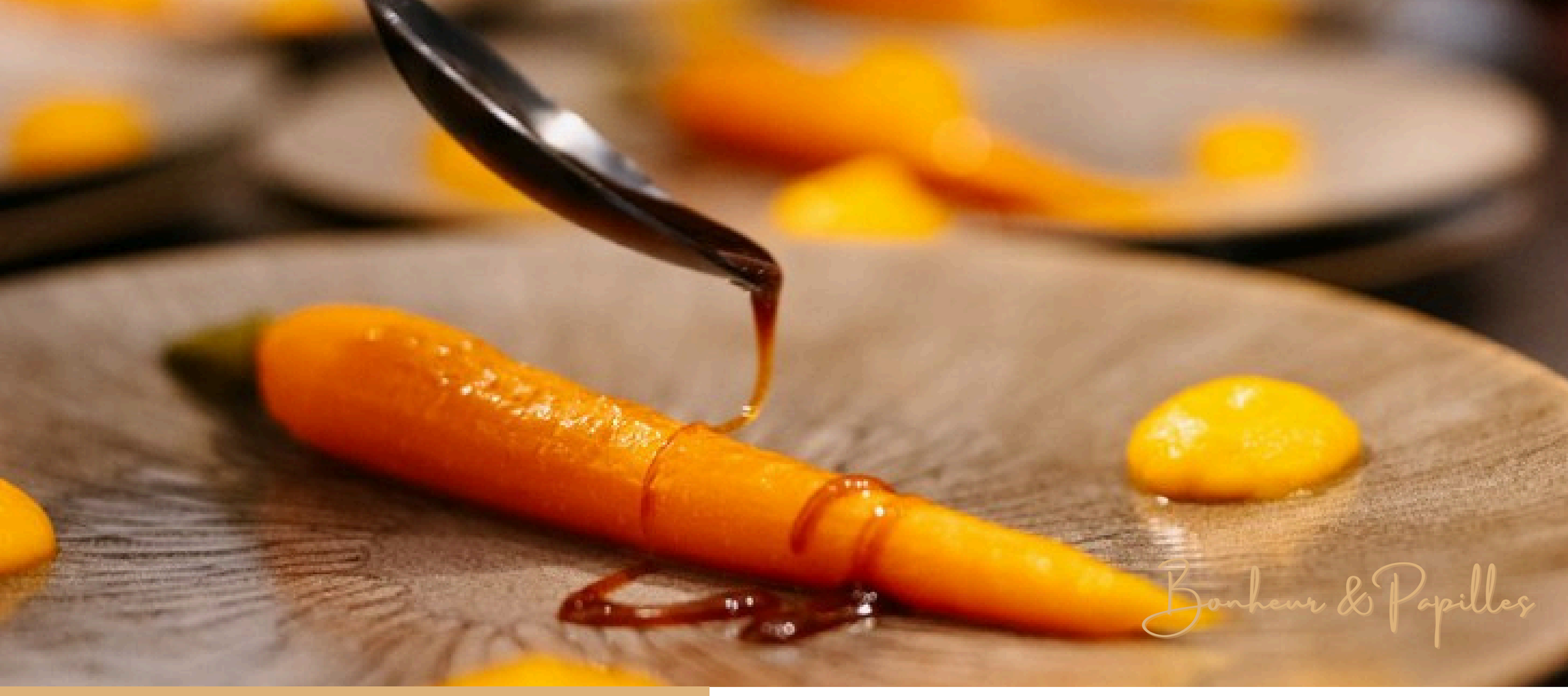


CAROTTES GLACÉES

30 minutes

INGREDIENTS

- Carottes
- Sel
- 1 c. à soupe de sirop d’agave ou de sucre
- 1 noix de beurre
- Eau

MES TIPS

- Découper le papier cuisson au diamètre de la poêle et réaliser une cheminée au centre.
- Arrêter la cuisson lorsque les carottes sont bien fondantes.

PRÉPARATION

— PRÉPARATION —

1. Éplucher et laver les carottes.
2. Les déposer dans une poêle.
3. Ajouter le sel, le sirop d’agave ou le sucre et une noix de beurre.
4. Ajouter de l’eau à hauteur.
5. Réaliser une cheminée avec une feuille de papier cuisson découpée au diamètre de la poêle.
6. Couvrir les carottes avec le papier cuisson.
7. Laisser cuire jusqu’à ce que les carottes soient fondantes.