

Carottes glacées

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 2 c. à s. de *Moutarde au Miel Alélor*
- 50 g de *cassonade*
- 10 g de *ciboulette ou de persil haché*
- 15 g de *beurre*
- 8 *carottes coupées en julienne*



Étapes :

- Faire bouillir les carottes.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre.
- Ajouter la Moutarde au Miel et la cassonade. Laisser mijoter à feu doux pendant 3 minutes.
- Au moment de servir, verser la sauce sur les carottes cuites. Saupoudrer avec les herbes hachées.
- Idéal en accompagnement avec les grillades de viande, le poisson et la volaille.