

Carottes glacées à la Moutarde au Miel

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.