



Carottes glacées

www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

RECETTE POUR 6 pers.

Ingrédients :

Carottes	: 1 K 200 g
Beurre demi-sel	: 60 g
Sel	: 3 pincées
Sucre	: 4 pincées
Eau	: Q.S.

Procédé :

Éplucher et laver les carottes.

Dans une poêle ou un wok, mettre les carottes, Saler, sucrer, ajouter le beurre puis recouvrir entièrement les carottes avec l'eau.

Disposer une feuille de papier cuisson puis cuire à feu moyen pendant 25 min

Retirer la feuille, puis faire sauter les carottes au-dessus du gaz pendant 2 min.

