



## Mes carottes à l'aneth

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La balade des carottes avec un bouquet d'aneth.

### Ingrédients:

- 800 g de carottes fraîches
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1/2 botte d'aneth
- 30 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- sel fin et poivre du moulin

**Recette pour: 8 personnes**



## Réalisation de la recette:

Éplucher **les carottes**, les laver puis les égoutter. Les couper en fines lamelles **dans le sens de la diagonale**. Mettre les carottes dans un sautoir avec un fond assez épais de préférence. Ajouter le bouillon de volaille. Hacher la botte d'aneth puis l'ajouter au sautoir avec les 3/4 du beurre. Y verser le sucre en poudre et assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. **Déposer une feuille de cuisson** à même les carottes. **Placer le sautoir sur un feu doux** et laisser cuire pendant 30 minutes. Les carottes doivent être tendres et il ne doit rester quasiment plus de bouillon. Si elles ne sont pas assez cuites, ajouter un peu de bouillon et remettre sur feu doux. Une fois tendres, ôter la feuille de cuisson et augmenter le feu pour réaliser le glaçage. Ajouter au même moment le reste du beurre.

**Vérifier l'assaisonnement** et, sans s'arrêter, mélanger vos carottes dans le reste du bouillon. Quand vos carottes deviennent brillantes. **Verser** dans un plat, décorer de quelques bruns d'aneth et servir chaud.

**Attention le glaçage se réalise sans coloration des carottes.**