



Carottes à la crème et trompettes de la mort

- Par vision-plaisir

La carotte et les trompettes de la mort. A essayer et déguster.

Ingrédients:

- 600 g de carottes
- 50 g de trompettes de la mort séchées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de crème liquide
- 1 pincée de thym haché
- huile d'olive
- 50 g de beurre
- sel et poivre du moulin

Recette pour: 5-6 personnes



Réalisation:

Éplucher les carottes, lavez-les, égouttez-les et couper-les en fines rondelles. Hacher les trompettes de la mort.

Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Peler la gousse d'ail et la ciseler finement.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter le beurre et faire revenir l'ail et l'oignon. Au bout de 2 minutes, ajouter les carottes, les champignons, le thym.

Assaisonner et verser un verre d'eau. Cuire à couvert pendant 15 minutes en agitant la sauteuse et en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Dès qu'elles sont tendres, verser le verre de crème liquide. Cuire 5 minutes en remuant de temps en temps à feu doux. En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement. Servez sans attendre.