



Carottes glacées à la moutarde

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

Une recette simple mais idéale pour l'été. La carotène favorise le bronzage.

Ingrédients:

- 800g de carottes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 carré de sucre
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 25g de beurre
- 400g d'eau
- sel fin et poivre du moulin

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Éplucher les carottes, les laver et les couper en rondelles épaisses. Les mettre dans une casserole, y ajouter de l'eau froide et porter à ébullition. Égoutter les carottes dans une passoire. Les remettre dans la casserole. Ajouter le bouillon de volaille, la moutarde, le sucre, le beurre et assaisonner. Laisser cuire à feu doux en mélangeant régulièrement.

Laisser cuire les carottes jusqu'à ce qu'elles aient absorbées tout le bouillon de volaille. Faire attention qu'elles ne brûlent pas pendant la cuisson. Si les carottes ne sont pas cuites et qu'il n'y a plus de liquide, ajouter un peu de bouillon pour terminer de les cuire. Après cuisson, les verser dans un plat et les déguster.

S'accompagne parfaitement avec une viande blanche.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir