

Merci d'imprimer une recette du site Chef Simon ! A bientôt sur chefsimon.lemonde.fr pour d'autres recettes et techniques culinaires.

Carottes à la crème

Les carottes sont qu'huit.



Les carottes c'est gentil, traitez les bien. **Recettes de carottes à la crème pour 6 personnes**

1 kg de carottes - 30 g de beurre doux - 2 oignons - 3 gousses d'ail - 1 cuiller à café rase de laurier poudre - 3 dl d'eau ou bouillon de volaille - 2 dl de crème liquide - 1 cuiller à soupe de persil haché - sel et poivre.

Progression



1. Fondre le beurre lentement.



2. . Suer les oignons ciselés finement dans le beurre qui commence légèrement à devenir noisette.



3. Ajouter les carottes émincées finement en rondelles.



4. Mélanger, saler légèrement.



5. Couvrir et suer l'ensemble modérément pendant 5 minutes.



6. Verser le liquide.



7. Mélanger et cuire pendant 20 minutes à petits frémissements et mi couvert.



8. Enlever le couvercle et laisser évaporer le liquide de moitié. Verser ensuite la crème et laisser réduire à allure moyenne.



9. Rectifier l'assaisonnement si utile et servez en petites cocottes ou directement sur assiette.

Pour conclure

Une garniture rustique mais terriblement aimable !

Et voilà c'est fini les carottes sont cuites ! Et quand les carottes sont cuites c'est la fin des haricots (Pierre Dac).

Retrouvez d'autres recettes et techniques sur le site chefsimon.lemonde.fr