

Carottes à l'ailet



10' préparation
20' cuisson

Niveau
FACILE



Ingrédients

- 4 carottes
- 2 tiges d'ailet
- Persil
- 1 càc de curcuma
- 10 cl de crème
- Sel, curcuma, huile d'olive

- 1** Peler les carottes et les trancher. Faire revenir les carottes dans un faitout avec l'huile d'olive. Saler, laisser cuire à couvert 15 minutes
- 2** Pendant ce temps, hacher l'ailet et le persil. Ajouter cette préparation aux carottes ainsi que le curcuma. Laisser cuire encore 5 minutes.
- 3** Ajouter la crème, laisser mijoter 2 minutes et c'est prêt !

Bon appétit !

