

# CAROTTES VICHY

Octobre 2003 (Révisé en décembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de carottes
- ★ 50 g de beurre
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 pincée de sel
- ★ 1 pincée de bicarbonate de soude
- ★ 1 brin de persil

Ustensiles : Casserole

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,50 € (soit 0,38 € par personne)



## Recette :

Eplucher les carottes, les rincer à l'eau fraîche et les couper en rondelles. Dans une casserole verser un demi-litre d'eau, ajouter le sel, le sucre, le bicarbonate et le beurre coupé en petits dés. Remuer, ajouter les carottes et porter à ébullition. Couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux durant 60 minutes en remuant régulièrement. A la fin de la cuisson, le liquide doit être tout à fait réduit. Parsemer de persil haché au moment de servir.