CAROTTES VICHY

INGRÉDIENTS

- 1kg de carottes
- 30g de beurre
- 6 feuilles d'estragon
- 1 branche de thym
- une feuille de laurier
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Eplucher et laver les carottes, les couper en rondelles dans une casserole.

Ajouter le beurre, 4 feuilles d'estragon, le thym et le laurier.

Recouvrir d'un litre d'eau, saler et poivrer.

Amener à ébullition pour laisser cuire 30mn à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.