CAROTTES À LA PERSILLADE ET CRÈME

INGRÉDIENTS

- 750 g de carottes
- 15 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 10 cl de crème fraîche

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Épluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles (environ 3 mm). Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes puis égouttez-les.

Faites fondre tout doucement le beurre dans une sauteuse puis mettez-y les rondelles de carottes précuites et ajoutez une persillade composée de 3 gousses d'ail pressées et de 2 cuillères à soupe de persil plat lavé, séché, ciselé.

Faites cuire environ 5 minutes à couvert.

Au moment de servir, ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse et laissez cuire 5 minutes supplémentaires, le temps que la crème chauffe et fonde.