



CAROTTES AUX P'TITS OIGNONS

INGRÉDIENTS

- Une botte de carottes
- 250 g de petits oignons
- 3 gousses d'ail
- un peu de cerfeuil
- un bouquet garni
- une c-à-c de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 1H20

TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Éplucher et hacher finement l'ail.

Éplucher les carottes et les couper en fines tranches.

Éplucher les oignons.

Faire fondre la matière grasse dans une cocotte à feu vif.

Ajouter les oignons et les carottes et laisser fondre 2 min. Saupoudrer le tout avec le sucre.

Bien mélanger pour éviter que les légumes accrochent.

Réduire le feu sur un feu très doux. Ajouter l'ail haché et le bouquet garni. Bien mélanger le tout. Saler, poivrer.

Laisser cuire 1 heure à couvert et à feu très doux.

Si nécessaire ajouter un peu de vin blanc pour mouiller.