CAROTTES AUX P'TITS OIGNONS

INGRÉDIENTS

- 1 botte de carottes
- 250 g de petits oignons
- 3 gousses d'ail
- un peu de cerfeuil
- 1 bouquet garni (thym, laurier et persil plat)
- 1 c-à-c de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

Éplucher et hacher finement l'ail.

Hacher finement le cerfeuil

Épluchez 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 et poivrer

Laisser cuire 1 heure à couvert et à feu très doux. Si nécessaire, ajouter un peu de vin blanc pour mouiller.

Ajouter le cerfeuil en fin de cuisson