ÉMINCÉ DE CAROTTES À L'ÉCHALOTE

INGRÉDIENTS

- 600 g de carottes
- 250 g d'échalotes
- Bouillon de légumes
- 1 petit bouquet de persi
- 1 à 2 branches d'estragon
- 10 g de beurre
- 5 g de sucre blanc ou de canne
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Découper les échalotes en 4 ou en 8, selon leur taille.

Éplucher, puis couper les carottes dans le sens de la longueur, puis en faire des tronçons de 5 à 6 cm de long.

Porter à ébullition le bouillon, et y placer carottes et échalotes.

Laisser cuire, à feu doux et à couvert, durant 10 min; puis enlever le couvercle de manière à faire réduire la quasi-totalité du liquide.

Ajouter alors sucre et beurre, et remuer doucement avant d'incorporer les herbes aromatiques préalablement hachées.

Assaisonner et accompagner de mesclun.

.