

# CAROTTES AU THYM ET AU MIEL

## INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 1 noisette de beurre
- Du thym
- Du miel

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 20MN**  
**TEMPS TOTAL : 35MN**

## PRÉPARATION

Éplucher et couper les carottes en rondelles ou en bâtonnets.

Faire chauffer la casserole et y mettre les carottes et le beurre, mettre un couvercle.

Au bout de 3min, diminuer le feu sur feu moyen.

Une fois que les carottes commencent à s'attendrir, ajouter le miel et le thym (la quantité varie selon les goûts) et laisser cuire jusque ce que les carottes soient vraiment tendre et donc cuites.

Manger chaud