

Carottes rôties au miel



PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Arrosez-les avec l'huile d'olive, salez et poivrez. Avec vos mains, mélangez bien les carottes sur la plaque du four pour bien les recouvrir du mélange puis enfournez 20 minutes.

Dans un bol, mélangez le miel et le vinaigre de cidre jusqu'à ce que le miel soit bien liquéfié. Arrosez les carottes avec ce mélange et enfournez 15 minutes de plus. Sortez les carottes du four, mélangez et parsemez-les de persil et de coriandre fraîche !

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de carottes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de miel
- 1 poignée de persil frais haché
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 3 c. à café de vinaigre de cidre
- Sel
- Poivre

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 35mn

Temps total : 45mn