

Carottes confites au miel

Accompagnement pour 4 personnes

- 600g de carottes
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.



Servir: Avec une volaille ou un rôti de porc.

Variation

Jouez sur le temps de cuisson, pour obtenir des carottes « al dente » ou bien fondante. Ajoutez du curry pour la couleur et le goût, ou du vinaigre de Xeres à la place du balsamique, pour plus d'acidité.

■ Lavez et épluchez les carottes. Coupez les en tronçons, puis encore en 4. Epluchez l'oignon, et coupez le en lamelles.

■ Faites chauffer l'huile dans une sauteuse.

■ Mettez les oignons à suer, puis ajoutez les carottes. Laissez revenir pendant 5 minutes, puis ajoutez le miel, la moutarde, et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre.

■ Laissez mijoter pendant 35 minutes à demi couvert, en remuant de temps en temps.

Conseils

Vous pouvez faire cette préparation à l'avance, et la faire réchauffer facilement.