

CAROTTES GLACEES AU CIDRE

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 30 mn.

1 kg de carottes

25 g de beurre

¼ l. de cidre brut

5 tiges de coriandre

Sel, poivre

Eplucher les carottes et les couper en bâtonnets. Les mettre dans une grande sauteuse. Ajouter le beurre en parcelles. Saler et poivrer.

Verser le cidre et ¼ l. d'eau. Mettre sur feu moyen et les laisser cuire jusqu'à complète évaporation du liquide.

Pendant ce temps-là, laver, sécher et ciseler la coriandre.

Quand il n'y a plus de liquide dans la sauteuse, parsemer les carottes de coriandre, augmenter le feu et poursuivre la cuisson 5 mn. environ, en mélangeant sans arrêt.

Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.