

CAROTTES RAPÉES ET BRAISÉES

Pour 4 personnes



*1 kg de carottes.
1 cuillère à café d'huile d'olive.
10 gr de beurre.
1 sachet de lardons fumés.
1 verre de vin blanc.
5 feuilles de persil.
1 cuillère à soupe de moutarde.
1 cuillère à café de curry.
1 cuillère à soupe de crème.
1 cuillère à café de sel*

- 1. Râper les carottes.**
- 2. Dans une cocotte faire rôtir lardons avec huile et beurre.**
- 3. Ajouter le vin blanc et déglacer.**
- 4. Ajouter les carottes râpées, la moutarde et le curry.**
- 5. Faire cuire à feu doux pendant 12 minutes et surveillent et tourner éventuellement.**
- 6. Ajouter la crème fraîche, le persil haché et le sel.**

[Accompagne bien une viande rouge.](#)