

Carottes glacée à la sauce soja et miel

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients: pour 4 personnes:

- 600 g de carottes
- 3 cuil à soupe de sauce soja
 - 1 cuil à soupe de miel
- 50 cl de bouillon de légumes
 - 50 g de beurre
 - Sel / Poivre

Préparation:

Dans une casserole, faire fondre le bouillon de légumes

Eplucher les carottes et les tailler en julienne

Plonger les légumes dans le bouillon de légumes pendant
5 min puis égouttez-les

Mettre 50 g de beurre à fondre dans une casserole puis verser la julienne
de carottes, ajouter les 3 cuil à soupe de sauce soja ainsi
qu'1 cuil à soupe de miel

Faites revenir à feu doux pendant 5 min, elles sont toutes brillantes,
elles sont glacées, poivrée et bien mélanger

Servir les carottes glacées bien chaudes en accompagnement
de la viande de votre choix ou pas

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!