

# 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 !!**