

Carottes fondantes à la crème

Ingrédients pour 4 personnes

800 g petites carottes
1 oignon
1 gousse ail en purée
1 c. à soupe estragon ciselé
30 g beurre
1 c. à soupe crème fraîche
1 verre vin blanc
noix de muscade
sel et poivre

Pelez les carottes, lavez-les. Coupez-les en larges rondelles. Épluchez et hachez grossièrement l'oignon. Dans la cocotte, faites-le revenir sans colorer dans le beurre. Ajoutez les carottes, l'ail et assaisonnez en noix muscade, sel et poivre. Mélangez. Versez 1 verre d'eau et le vin blanc. Portez à ébullition.

Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupe, baissez le feu et laissez cuire 10 mn. Ouvrez, ajoutez la crème fraîche et laissez cuire 5 mn à feu doux. Juste avant de servir, saupoudrez d'estragon.

Ce plat accompagne parfaitement les poissons et les viandes.

Temps de préparation: 0:15

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 2/3

(toques)

Origine: La cuisine Délice de Seb

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo