



Carottes glacées au miel

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 12-14 carottes, moyennes
- 4 c. table de beurre, fondu
- 4 c. table de miel
- 1/2 c. table thym frais
- 1/2 c. table de romarin frais
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Couper les carottes en deux sur le sens de la longueur. Vous pouvez peler les carottes, personnellement, je les lave et je conserve la pelure.
3. Déposer les carottes sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
4. Mélanger le beurre fondu, avec le miel et les épices. Saler et poivrer.
5. Verser le beurre sur les carottes et bien enrober.
6. Placer les carottes, faces coupées vers le bas.
7. Cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres, mais pas trop molles. Cuire plus ou moins selon la grosseur des carottes.
8. Servir en ajoutant un peu de thym et romarin frais sur les carottes.
9. Servir avec votre protéine de choix.

