

Carottes Vichy : La recette fondante et irrésistible

Ingrédients nécessaires

- 1 kg de carottes fanes fraîches
- 50 g de beurre demi-sel
- 25 cl d'eau minérale (ou eau de Vichy)
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 branche de persil plat frais
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles régulières de 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Dans une sauteuse, disposez les rondelles de carottes, le beurre, le sucre et une pincée de sel.
- Versez l'eau à hauteur des carottes pour les immerger partiellement.
- Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes.
- Retirez le couvercle en fin de cuisson pour laisser l'eau s'évaporer et obtenir une consistance sirupeuse.
- Enrobez délicatement les carottes avec ce jus brillant jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement glacées.

Les secrets de réussite

- Utilisez une eau riche en minéraux pour garantir une texture plus tendre et fondante.
- Surveillez la cuisson : les carottes doivent être fondantes mais ne pas se transformer en purée.
- Ajoutez le persil ciselé juste avant de servir pour apporter une touche de fraîcheur visuelle et gustative.
- Servez chaud en accompagnement idéal d'une viande blanche, d'un rôti ou d'un poisson grillé.