Carottes glacées à la Moutarde au Miel

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10



Ingrédients :

- *2 c. à s. de Moutarde au Miel Alélor*
- *50 g de cassonade*
- *10 g de ciboulette ou de persil haché*
- *15 g de beurre*
- *8 carottes coupées en julienne*

Etapes :

- Faire bouillir les carottes.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre.
- Ajouter la Moutarde au Miel et la cassonade. Laisser mijoter à feu doux pendant 3 minutes.
- Au moment de servir, verser la sauce sur les carottes cuites. Saupoudrer avec les herbes hachées.
- Idéal en accompagnement avec les grillades de viande, le poisson et la volaille.