

Carottes arc-en-ciel au gingembre et sirop d'érable



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg de carotte arc-en-ciel Ardo

20g de gingembre en dés Ardo

50g d'échalotes Ardo

10g de ciboulette Ardo

100g de beurre ou de margarine

Sirop d'érable

Poivre et sel

Préparation

1. Cuire brièvement les carottes arc-en-ciel à la vapeur et les laisser égoutter.
2. Faire cuire les échalotes et le gingembre au beurre ou de la margarine.
3. Ajouter les carottes et assaisonner de sel et de poivre.
4. Laisser mijoter et ajouter un filet de sirop d'érable. Laisser caraméliser légèrement.
5. Terminez avec la ciboulette.

Allergènes

Milk

