

Carottes confites au miel et au cumin

Ingrédients

500 gr de carottes
2 pommes de terre
2 échalotes
2 cs d'huile d'olive
1 cs de miel
1 cc de cumin en poudre
fleur de sel
poivre aux baies

Laver et plucher les légumes

Couper en bâtonnets les carottes et les pommes de terres

Emincer les échalotes

Dans un saladier mélanger l'huile d'olive, le miel, le cumin, le sel et le poivre

Ajouter les légumes et bien mélanger

Mettre dans un plat allant au four

Cuire four chaud 200° pendant 35 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>