

## Carottes glacées

**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



### Étapes :

- 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.