



CAROTTES AU CIDRE ET À LA CRÈME



- 1 botte de carottes fanes
- 20 cl de cidre doux
- 2 CS de sucre de canne
- 4 CS de crème épaisse entière
- Sel et poivre du moulin



Peler les carottes, les couper en tronçons et les déposer dans la cocotte.

Verser le cidre par dessus.

Répartir le sucre de canne puis assaisonner en sel et en poivre.

Couvrir et lancer la cuisson pendant 2h en position «élevée».

En fin de cuisson incorporer la crème et mélanger pour enrober les carottes.

En accompagnement d'une viande ou d'un poisson blanc.

