Carottes à la crème

Accompagnement Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

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

Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 20 cl de crème fraîche - semi-épaisse
- 1 cuillère à café de coriandre
- gros sel
- 1 gousse d'ail

Préparation

1. Coupez vos carottes en rondelles de taille égale. Faites-les cuire dans une marmite remplie d'eau salée environ 15 minutes. Égouttez-les et mettez-les dans une poêle a haut rebord pour les réchauffer.

2. Versez -y la crème fraîche. Passez votre ail au presse-ail. Ajoutez-la à la poêle avec la coriandre moulue. Servez aussitôt.

Proposé par

coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfére le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi ici http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode