

Carottes nouvelles glacées façon Joël Robuchon



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn
Cuisson : 30 mn

Dans les bacs au jardin, Roger a désépaisi les carottes. Me voilà avec de jolies carottes nouvelles toutes fraîches à cuisiner. En me baladant sur le net, j'ai trouvé une recette sur le blog de "Papilles et Pupilles" qui m'a tout de suite intriguée... C'est une recette de Joël Robuchon parue dans son livre "Ma cuisine pour vous" chez Robert Laffont en 1986.

Ingrédients

- des carottes nouvelles avec les fanes
- sel
- 30 g de beurre salé
- 1 cc de sucre

Préparation

- 1 Frotter les carottes avec une brosse (inutile de les éplucher). Raccourcir les fanes de façon à ne laisser qu'un bon centimètre. Ranger les carottes les unes à côté des autres dans une poêle.
- 2 Ajouter le beurre, une pincée de sel, le sucre. Les recouvrir d'eau.
- 3 Poser sur l'eau un disque de papier sulfurisé percé de quelques trous pour permettre à la vapeur de s'échapper. Puis, enfoncer un peu le papier dans l'eau pour le mouiller.
- 4 Porter à ébullition. Puis, poursuivre la cuisson à chaleur plutôt douce pendant 25 minutes.
- 5 Retirer le papier et terminer la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau (environ 5 minutes) en imprimant un mouvement circulaire à la poêle afin que le beurre enrobe bien les carottes et que le glaçage soit brillant et uniforme. Le sirop formé par le mélange du beurre, du sucre, de l'eau et du jus de carotte enrobe les légumes et donne la brillance.
- 6 Avant de servir, parsemer de persil haché. Ces carottes sont délicieuses. La prochaine fois, je referai cette recette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

