

Carottes Vichy en Poêlée

1.2 kg de carottes (pour 6 personnes)

½ cuillère à café de sucre

120 g de beurre

2 cuillères à soupe de persil haché

Sel et poivre

Laver, peler et couper les carottes en grosses rondelles. Les sécher avec un torchon propre et saupoudrer de sucre.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les carottes à feu doux pendant 5 minutes.

Saler, poivrer, baisser le feu et couvrir. Laisser cuire 20 minutes en remuant de temps en temps.

Parsemer de persil haché avant de servir.