



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Carottes au fromage blanc .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 10 cl de fromage blanc
- 10 cl d'eau
- 15 g de beurre doux
- 400 g de carottes
- Basilic, thym, origan, romarin
- Graines de sésame doré, sel, poivre

- Laver et peler les carottes et les hacher finement. Peler et émincer l'échalote, l'oignon et l'ail
- Dans une sauteuse déposer le beurre et incorporer l'échalote, l'oignon et l'ail et le sésame doré
- Faire revenir 3 à 4 minutes à feu doux
- Ajouter les carottes et laisser cuire 5 minutes en remuant régulièrement
- Ajouter 10 cl d'eau et laisser cuire 20 minutes à feu moyen. Assaisonner à convenance
- Servir les carottes dans un récipient individuel et déposer le fromage blanc aromatisé aux herbes

