

Cuisine - Microsoft Internet Explorer

Cuisine

CAROTTES AU CUMIN

[Version imprimable](#)

<p>Temps : 0h40 Préparation : 0h20 Cuisson : 0h20 Difficulté : Facile Note sur 10 : 8 Origine : Algérienne</p>	<p>Ingédients pour 10 personnes :</p> <p>1 Kg de carottes (petites de préférence) 4 cuillerées à soupe d'huile 3 gousses d'ail 1 cuillerées à café de cumin 1 bouquet de persil 1/2 cuillerée à soupe de poivre rouge Sel</p>
--	--

Préparation :

- Epluchez les carottes.
- Coupez les en dés
- Lavez, égouttez.
- Pilez l'ail avec le cumin et le poivre rouge.
- Diluez avec 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Versez dans un fait-tout, ajoutez l'huile et faites revenir à petit feu.
- Mouillez avec 1/2 litre d'eau.
- Plongez les carottes dans la sauce et saupoudrez de persil.
- Couvrez et laissez cuire à petit feu en vérifiant l'eau pendant la cuisson (Vous pouvez ajouter de l'eau chaude si nécessaire).
- Lorsque les carottes sont fondantes, réduisez la sauce jusqu'à réapparition de l'huile de cuisson.

Notes :

Ce plat peut être consommé chaud ou froid.

123CACHER.COM

Démarrer | Feuj World - Portail des Jul... | Cuisine - Microsoft In... | 16:31