

# *CAROTTES FANES GLACÉES*



## *Ingédients:*

- 8 carottes fanes
- 30 g de beurre
- 1 c. à s. de miel
- sel, poivre

## *Les étapes*

Eplucher les carottes fanes, couper à 2 cm de la queue des fanes et garder en déco les plus jolies.

Mettez-les dans une cocotte, ou une sauteuse, avec le beurre en petits morceaux, le miel, un peu de sel et de poivre.

Couvrez d'eau, amenez à petite ébullition et faites cuire 20 min, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que les carottes soient juste tendres.

Laissez encore quelques instants sur le feu, en secouant bien la sauteuse par le manche, pour enrober les carottes de beurre : elles doivent devenir brillantes et d'une belle couleur blonde. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.