



Carottes glacées aux noisettes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 botte carotte (jaunes et oranges)
sel et poivre
huile d'olive
miel
thym frais
1 poignée de noisettes (hachées grossièrement)
1 bouquet de persil

Méthode de préparation

- 1.** Râpez les carottes et coupez-les dans la longueur (ou en quartiers si les carottes sont épaisses).
- 2.** Disposez-les dans un plat à four et aspergez-les d'huile d'olive et de miel.
- 3.** Assaisonnez de poivre, de sel et de thym.
- 4.** Mettez-les environ 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Secouez de temps en temps le plat et retournez les carottes.
- 6.** Agrémentez de noisettes et de persil.