

CAROTTES RÔTIES AU MIEL ET AU CUMIN

Posted on avril 10, 2021 by Florence Breuil



Category: [Tout un plat](#)

Tag: [Carottes](#)



Choisissez d'élégantes carottes, fines et légèrement pointues. Une fois lavées et brossées, enrobez-les d'huile d'olive, salez. Saupoudrez-les de graines de cumin avant de les faire rôtir pendant 30 à 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, arrosez-les de miel. Elles vont caraméliser et associées au cumin, une autre ombellifère originaire du Proche-Orient, vous offrir de belles variations de saveurs. Elles pourront tout aussi bien se déguster avec un filet-mignon qu'un poisson. Ou simplement accompagnées de yaourt grec.

