

Carottes aux lardons, de Mômman



Pour 4 personnes :

1 kg de carottes

250 g de lardons fumés (1 barquette standard)

1 oignon haché

1 grand verre d'eau

Sel et poivre

Cumin (poudre et graines) et ail en semoule

Feuilles de persil ou coriandre

- Éplucher les carottes et peler l'oignon.
- Dans une cocotte minute, faire revenir les lardons fumés pendant quelques minutes et une fois qu'ils commencent à colorer, ajouter l'oignon finement émincé.
- Ajouter les rondelles de carottes et assaisonner (très peu de sel, à cause des lardons, poivre, ail en semoule, cumin en graines et en poudre).
- Fermer la cocotte et dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et laisser cuire une petite dizaine de minutes (6 minutes au Cookeo, sous pression).
- Ouvrir la cocotte et servir les carottes aux lardons parsemées de pluches de coriandre ou de persil si on le souhaite.

BCT
sandra