

Carottes au confit d'échalote

6 carottes
4 échalotes
2c à s de miel (je n'en ai mis qu'une)
vinaigre balsamique
thym

Faire cuire les échalotes émincées dans le miel avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient confites

Épluchez et détaillez les carottes en lanières avec un économiste.

Faites les cuire 3 min à l'eau bouillante.

Égouttez les et disposez les sur un plat.

Déglacez au vinaigre balsamique les échalotes au miel et versez les sur les carottes.

Parsemez de quelques feuilles de thym.

(les échalotes confites sont délicieuses aussi avec les cœurs de laitues que nous propose Alexandre en ce moment).