

Carottes à la dijonnaise

ingrédients:

300g de carottes
1 oignon émincé
beurre
persil
moutarde
crème
sel, poivre

1. Coupez les carottes en rondelles fines. Les mettre dans une casserole avec le beurre et les faire cuire à l'étouffée ou vapeur. Ajoutez l'oignon pour parfumer les carottes.
2. Une fois cuites, ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde. Mélangez bien, salez et poivrez. Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche ainsi que le persil finement haché.
3. Faites chauffer quelques minutes et servez.