

Poêlée de Carottes et Pancetta Grillée à la Sauge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	6-8
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- EAU	2 litres
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- OIGNON(S)	½
- SAUGE	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites-les cuire au moins 20 minutes dans le bouillon de poule bouillonnant. Egouttez et réservez.
- Grillez la pancetta coupée en dés. Réservez.
- Emincez l'oignon très finement.
- Faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez les rondelles de carottes précuites. Salez peu et poivrez.
- Intégrez ensuite la sauge, la crème et la pancetta.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez sans attendre.

