

## *Carottes à la Sauge et Crème Curcuma*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- CAROTTE(S)	1kg
- SAUGE	4 - 5 feuilles
- CRÈME FRAICHE	50 à 75 ml
- CURCUMA	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe légumes.
- Placez-les dans un plat creux avec un fond d'eau, couvrez d'un film alimentaire puis faites cuire au micro-onde pendant 11 à 12 minutes.
- Dans une casserole, faites fondre un peu de beurre, ajoutez les carottes cuites avec la sauge, sel et poivre. Laissez étuvez 3 minutes sur feu doux.
- Augmentez le feu et arrosez de crème puis incorporez le curcuma.
- Baissez le feu et laissez épaissir doucement à couvert encor quelques minutes.

