

Carottes à la Bière

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- CAROTTE(S)	750g
- BOUILLON DE POULE	Pour la cuisson des carottes
- ECHALOTE(S)	1
- BIERE BRUNE	25-30 cl (Cuvée de Ciney)
- MOUTARDE	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Pelez et coupez les carottes en bâtonnets (ou autre forme souhaitée).
- Faites-les cuire 20-25 minutes dans le bouillon de poule. Egouttez. Réservez.
- Emincez l'échalote.
- Faites-la fondre dans du beurre chaud.
- Ajoutez les carottes. Salez et poivrez.
- Arrosez avec la bière puis intégrez la moutarde et la crème.
- Laissez mijoter quelques instants. Liez au maïzéna si nécessaire.
- Servez en accompagnement d'une viande rouge.

