

Flageolets et Carottes Sauce Rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Flageolets	400g
- Carottes	3-4
- Oignons	½
- Crème Fraîche	150 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Ail en Poudre	
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Egouttez et rincez les flageolets.
- Pelez et coupez les carottes en fines rondelles. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 4 minutes au micro-onde.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un petit faitout avec un peu d'huile puis ajoutez les flageolets et les rondelles de carottes.
- Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Arrosez avec la crème et intégrez le concentré de tomates.
- Laissez épaissir la sauce doucement.
- Servez puis saupoudrez de persil.

