

CAROTTES GINGEMBRE ET RAISINS

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min



4 grosses carottes
1 noix de gingembre frais
1 poignée de raisins secs
20 g de beurre
crème liquide

- 1 Eplucher les carottes et le gingembre.
- 2 Hacher le tout dans un robot pour obtenir la consistance du boulgour.
- 3 Faire cuire ce mélange avec le beurre et les raisins secs, dans une poêle antiadhésive, à feu doux et à couvert, pendant 30 min.
- 4 Incorporer la crème fraîche juste avant de servir et mélanger.

