

# Carottes à l'orange

## Quantité

2 personnes

## Ingrédients

- 700 g de carottes
- 20 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- sel
- poivre
- 25 cl de bouillon de légumes
- le jus d'1 orange



## Préparation

1. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles ;
2. Pelez et hachez les gousses d'ail ;
3. Dans une cocotte, faites fondre le beurre, puis ajoutez l'ail ;
4. Laissez revenir 1 minute puis ajoutez les carottes ;
5. Laissez cuire 5 minutes tout en remuant de temps en temps ;
6. Arrosez ensuite de jus d'orange et de bouillon de légumes ;
7. Salez et poivrez ;
8. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes environ à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le bouillon et le jus d'orange soient absorbés ;
9. Dégustez chaud. Bon appétit !

