



Carottes à l'orientale

Pour 1 grosse portion ou 2 petites :

- 1 noisette de margarine
- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 petite càc de miel liquide
- 1/2 càc de cumin en poudre
- 2 petites càs de raisins secs
- coriandre émincée surgelée

Eplucher l'oignon et les carottes. Les émincer finement à la main ou au robot.

Faire fondre la margarine dans une petite cocotte à feu moyen. Ajouter l'oignon et le miel, mélanger et laisser cuire 5 à 7 min. Ajouter les carottes et le cumin et bien mélanger.

Ajouter environ deux verres d'eau pour recouvrir les carottes et les raisins secs. Laisser cuire 45 min environ pour que l'eau soit entièrement absorbée. Terminer en ajoutant la coriandre.