

Carottes au miel et aux olives

Ingrédients :

- 1 kg de carottes
- 3 c.à.s. d'huile d'arachide
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 1 c.à.s. de miel de romarin
- 1 gousse d'ail
- quelques brins de persil et de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de crème fleurette
- sel et poivre

Peler les carottes et les couper en bâtonnets ; les faire revenir à feu vif dans l'huile en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ajouter l'ail écrasé, le thym, le laurier et un demi- verre d'eau ; mélanger, couvrir puis laisser cuire 30 min à feu doux, jusqu'à ce que l'eau soit totalement évaporée.

Ajouter les olives (coupées en deux) et le miel. Saler et poivrer puis ajouter la crème et laisser mijoter 10 minutes ; Parsemer de persil avant de servir.