



Carottes braisées aux raisins secs et cumin

Ingrédients pour 1 personne

200g de carottes

10-15g de raisins secs

5mL d'huile d'olive

Sel, poivre, cumin

Préparation

Dans une cocotte, faire revenir les carottes.

Couvrir d'eau froide.

Assaisonner avec le sel, poivre et cumin

Cuire à feu moyen et à couvert 35-40 minutes.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les raisins secs.