

Carottes au cumin et lardons (Cuisine de Nathalie)



1 kg de carottes
2 belles échalottes
1 barquette de lardons fumés
Eau
Sel et poivre
1 cuillère à café de cumin

Faire revenir jusqu'à coloration les échalottes coupées en morceaux et les lardons
Ajouter les carottes découpées en rondelles, le cumin, le sel (attention les lardons vont saler la préparation), le poivre ainsi que la cuillère à café de cumin.
Ajouter un grand verre d'eau
Pour obtenir des carottes fondantes, laisser cuire environ 45 minutes tout en vérifiant le niveau d'eau
En fin de cuisson et juste avant de servir, ajouter la coriandre...

Petite astuce : veiller à ce qu'il reste du liquide à la fin de la cuisson pour servir de sauce.
Accompagnées de riz, céréales, ébly etc etc, cela en fait une préparation facile à réchauffer au micro-ondes pour le déjeuner des enfants à l'école

Bon appétit