

CAROTTES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Septembre 2004 (Révisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de carottes fines
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 60 g de beurre (30 + 30)
- ★ 2 morceaux de sucre
- ★ 2 cuillères à café de bouillon de légumes déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 brins de persil
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Dans une casserole, verser 50 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu et ajouter le bouillon de légumes déshydraté, bien mélanger. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper succinctement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement.

Eplucher les carottes, les rincer à l'eau fraîche et les couper en tronçons de 1 cm en biseau. Les placer dans une grande casserole avec le bouillon, le reste de beurre et le sucre. Poivrer et cuire à feu moyen jusqu'à presque évaporation du liquide (environ 30 minutes). Ajouter les champignons, 2 cuillères à soupe d'eau chaude et prolonger la cuisson à feu doux 5 minutes. Parsemer de persil ciselé au moment de servir. Décorer avec des pluches de cerfeuil.