

## Carottes à la crème

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

800 g de carottes, 2 oignons, 6 brins de persil, 3 feuilles de sauge, 1 bouquet garni, 1 clou de girofle, 150 g de crème fraîche, 1 c à café de sucre, sel, poivre.

Peler les carottes, les rincer, les couper en tranches.

Émincer les oignons. Piquer une rondelle d'oignon d'un clou de girofle.

Avec des ciseaux, couper les feuilles de persil en lanières. Couper également les feuilles de sauge. Les réserver séparément.

Placer les rondelles d'oignons et le bouquet garni dans la partie supérieure d'un cuit-vapeur contenant 2 l d'eau frémissante. Recouvrir avec les carottes. Saupoudrer avec le sucre et parsemer de la sauge ciselée. Couvrir et laisser cuire pendant 15 mn. Piquer les carottes avec un couteau pour vérifier qu'elles sont tendres.

Entre-temps, porter la crème à ébullition et la faire réduire d'un tiers. Bien saler et poivrer.

Disposer les oignons et les carottes dans un plat. Les napper de crème. Parsemer du persil et servir aussitôt.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.