

## Carottes en fricassée

Préparation : 30 mn, cuisson : 1 h.

Pour 6 personnes.

1,500 kg de carottes, 500 g d'oignons, 1 bouquet garni, 3 c à soupe de graisse d'oie ou de saindoux, 250 g de lard demi-sel, sel, poivre, sucre.

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Choisir des oignons plutôt petits pour qu'ils ne se défassent pas.

Dans une cocotte, mettre la graisse. Quand elle est chaude, ajouter tous les légumes et le bouquet.

Faire revenir en remuant jusqu'à ce que tout soit chaud, baisser le feu et continuer à cuire sans couvercle pendant 25 à 30 mn le temps de faire évaporer la plus grande partie d'humidité.

Couper le lard en tout petits lardons. Les faire blanchir 5 mn à l'eau bouillante.

Les éponger. Les ajouter aux légumes. Saler, poivrer, ajouter 1 c à café de sucre, couvrir.

Baisser le feu au maximum pour terminer la cuisson à l'étouffée, remuer de temps en temps.



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.