

## Carottes à la sauge

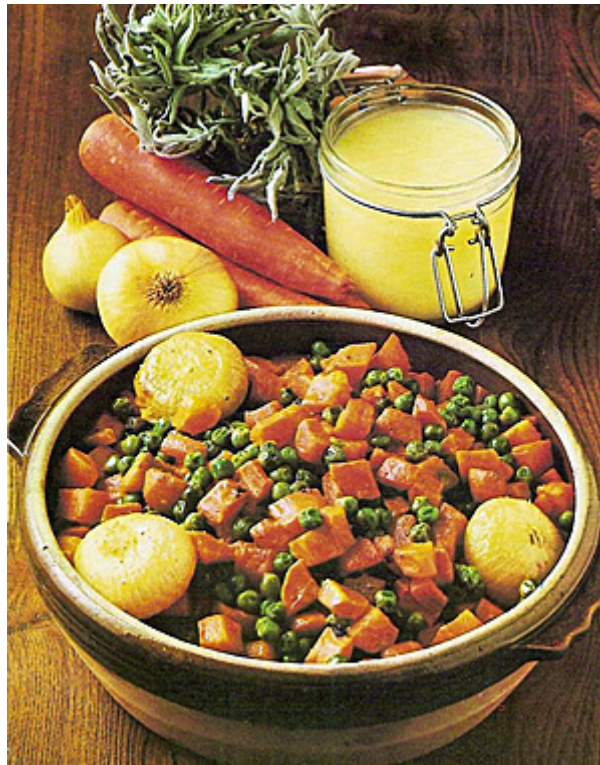
Préparation : 20 mn, cuisson : 30 à 40 mn.

Pour 6 personnes.

2 kg de carottes, 600 g de petits pois surgelés, 3 oignons, 1 bouquet garni, 10 à 12 petites feuilles de sauge sèche, 3 c à soupe de graisse d'oie ou de saindoux, 1 c à café de sucre, sel, poivre.

Couper les carottes en gros dés. Les faire revenir doucement dans la graisse d'oie avec les oignons, le bouquet et les feuilles de sauge pendant 20 mn environ, puis ajouter les pois encore gelés. Saler, poivrer, sucrer d'une c à café rase de sucre semoule, couvrir pour terminer la cuisson.

Ces légumes accompagnent les rôtis de porc et les grillades et sont aussi très appréciés avec le veau et le mouton.



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.