

Carottes de Lyon

Pour 4 personnes.

600 g de carottes râpées, 200 g d'oignons hachés, 30 g de beurre, 2 c à soupe de persil haché, une demi-c à café de curry, sel et poivre, 4 carrés d'aluminium.

Mélanger tous les ingrédients, les diviser en quatre portions égales. Placer chaque portion sur un carré d'aluminium, largement beurré, que l'on fermera très hermétiquement. Glisser à four chaud pendant une heure et servir aussitôt ces papillotes.

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.