

Carottes braisées

Pour 4 personnes.

1 kg de carottes, 100 g de lard fumé, 10 petits oignons, thym, laurier, persil, sel, poivre, 50 g de saindoux.

Mettre le saindoux dans une cocotte, faire dorer les petits oignons et le lard coupé en dés, ajouter les carottes coupées en morceaux, remuer sur feu moyen pendant 10 mn, mettre un verre d'eau, sel, poivre, thym, laurier et couvrir.

Laisser cuire doucement pendant 45 mn. Servir avec du persil haché.



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.