



Venez nous retrouver sur notre site  
« [lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr) »

## **carottes confites au miel :**

### **Ingrédients pour 1 kg de carottes :**

un oignon

2C à S miel,

1C à S vinaigre balsamique,

1C à S moutarde,

2C à S huile olive,

sel poivre

### **Réalisation :**

chauffer l'huile, mettre les oignons à suer puis les carottes, faire revenir 5 minutes puis ajouter tout le reste, faire mijoter 35 minutes.

on peut rajouter du gingembre

(cette recette peut se faire avec des christophines seules ou en même temps que les carottes)