

# CAROTTES RÔTIES

Safran-mandarine

RECETTE POUR 4 PERSONNES

## ÉLÉMENTS DE BASE

Une belle botte de carottes nouvelles  
avec les fanes  
25 cl de jus de carotte frais  
2 clémentines  
20 pistils de safran  
6 gousses d'ail nouveau  
10 tours de moulin de poivre de Timut  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel



## PROGRESSION

Préchauffez le four à 180 °c.

Épluchez les carottes en conservant les fanes.

Pelez les clémentines, coupez-les en quartiers.

Rangez les carottes dans un plat allant au four, assaisonnez-les de sel, de poivre de Timut, d'huile d'olive.

Disposez sur les carottes les pistils de safran et les quartiers de clémentines.

Ajoutez les gousses d'ail en chemise, versez le jus de carotte frais et enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---