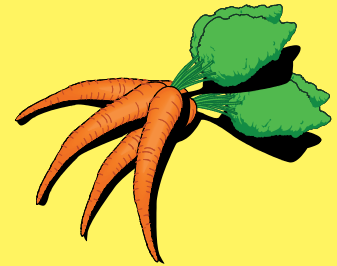




Recette n° 15

CAROTTES FORESTIÈRES

500 g de carottes,
500 g de pleurotes,
150 g de lard fumé,
2 oignons,
Bouillon,
Sel, poivre, thym, persil,
Beurre,
1 dL de crème.



- Nettoyez les carottes, coupez-les en fines rondelles.
- Nettoyez les pleurotes, coupez-les en lamelles.
- Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre, faites frire les oignons émincés et les lardons.
- Ajoutez les carottes et couvrez de bouillon.
- Laissez cuire 30 min à couvert.
- 5 min avant la fin de la cuisson, faites revenir les pleurotes dans le beurre, ajoutez-les aux carottes.
- Versez la crème, donnez un bouillon.
- Saupoudrez de persil et servez.