



# Carottes rôties au miel, au thym et aux amandes effilées

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

1 kilogramme carotte  
1 décilitre d'huile d'olive  
4 cuillères à soupe de miel  
6 brins de thym frais  
poivre noir du moulin  
sel  
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre  
1 tasse d'amandes effilées  
1 orange (le zeste râpé)

## Bereidingswijze

- 1.** Épluchez les carottes sans les couper. Placez-les sur une lèchefrite et ajoutez l'huile d'olive, le miel, le thym, le sel, le poivre et la cannelle en poudre.
- 2.** Mélangez bien le tout et laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 3.** Parsemez les carottes d'amandes et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- 4.** Sortez les carottes du four et garnissez-les du zeste d'orange fraîchement