



## Carottes glacées aux noisettes

Temps de préparation 30 min à 1h





## **Ingrédients**

1 botte carotte (jaunes et oranges)
sel et poivre
huile d'olive
miel
thym frais
1 poignée de noisettes (hachées grossièrement)
1 bouquet de persil

## Méthode de préparation

- 1. Râpez les carottes et coupez-les dans la longueur (ou en quartiers si les carottes sont épaisses).
- 2. Disposez-les dans un plat à four et aspergez-les d'huile d'olive et de miel.
- 3. Assaisonnez de poivre, de sel et de thym.
- 4. Mettez-les environ 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- **5.** Secouez de temps en temps le plat et retournez les carottes.
- 6. Agrémentez de noisettes et de persil.