

A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,



nos Cyrops de Plantes Aromatiques

Jeunes Carottes Nouvelles glacées au Cyrop de Thym

Ingrédients:(pour 6 personnes): environ 18 carottes nouvelles (avec des fanes bien vertes), 75g de beurre doux, **3 cuillères à café de Cyrop de thym de la Schaafranière**, fleur de sel.

Pelez les carottes en gardant les fanes et les cuire 5 minutes à la vapeur. Faire fondre le beurre à feu doux, ajoutez les carottes et arrosez avec le cyro de thym.

Roulez délicatement les carottes dans le mélange beurre-cyrop jusqu'à ce que les carottes prennent une coloration brillante légèrement caramélisée.

Servir aussitôt vos carottes glacées entières en accompagnement après les avoir parsemé de fleur de sel.

Bonne dégustation !

Remarque : vous pouvez utiliser en fonction de votre goût et de votre accompagnement un autre cyrop de la schaafranière ; romarin, fenouil, sauge, orties avec le sel d'ortie, the vert safrané, sucre de canne safrané... Les carottes peuvent être également remplacés par des navets ou des asperges vertes en fonction de la saison.

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits