

TAGLIATELLES DE CAROTTES AU JUS D'ORANGE

Ingrédients:

pour 2 personnes

- une orange
- une gousse d'ail
- du beurre
- du sel et du poivre



Les étapes

Lavez vos carottes à l'eau claire, puis épluchez les à l'aide d'un économe. Coupez les extrémités, puis à l'aide de votre économe coupez la carotte dans le sens de la longueur pour avoir des tagliatelles.

Pressez une orange et réservez le jus pour la cuisson des carottes.

Épluchez une gousse d'ail et coupez la très finement ou passez-la au presse ail. Réservez.

Dans une poêle faites fondre une noix de beurre, y ajoutez les tagliatelles de carottes, la gousse d'ail pressez et la moitié du jus d'orange. Assaisonnez à votre goût et couvrez-les

Le temps de cuisson est d'environ 30 minutes, il faut bien surveiller les carottes (et n'hésitez pas à ajoutez de l'eau en cour de cuisson). Ajoutez l'autre moitié du jus d'orange en milieu de cuisson.

Dés que les carottes sont cuites, les servir aussitôt.

source: <http://kroencuisine.canalblog.com/archives/2013/04/06/26809838.html>