

CAROTTES GLACÉES ET FONDANTES **(Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g net de carottes nouvelles

1 orange

60 g de beurre

30 g de sucre cristallisé

QS sel et poivre

Papier sulfurisé

Laver et éplucher les carottes. Les réserver dans une grande casserole.

Râper l'orange au-dessus de la casserole. Recueillir son jus et l'ajouter.

Recouvrir le mélange carottes, zestes et jus d'orange avec un demi-litre d'eau.

Ajouter les 60 g de beurre fractionnés en plusieurs parcelles et les 30g de sucre cristallisé.

Saler et poivrer à votre goût. Dans une feuille de papier sulfurisé, découper un cercle d'un diamètre égal à celui de la casserole et y faire deux encoches qui permettront à la vapeur de s'échapper.

Faire partir à ébullition et réduire le feu de façon à obtenir un léger frémissement.

Laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide de cuisson. Enlever alors le papier sulfurisé et servir sans attendre vos carottes glacées et fondantes.