

## **Carottes aux raisins**

### **Pour 4 personnes**

-50 g de raisins secs

-800 g de carottes

-2 oignons

-1 gousse d'ail

-20 g de beurre

Sel poivre

### **Préparation**

Faire tremper les raisins dans l'eau tiède.

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez et émincez les oignons, pelez et hachez la gousse d'ail.

Faites fondre 20 de beurre dans une cocotte sur feu doux et faites y suer l'oignon émincé. Lorsqu'il devient transparent, ajoutez l'ail les carottes et les raisins.

Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 40 minutes.

En fin de cuisson si cela est nécessaire, faites évaporer l'eau restante sur feu plus vif.

(Pour donner à ce plat une petite note orientale vous pouvez ajouter une c à c de cumin en poudre)