

SALADE DE CAROTTES RÔTIES AU MIEL ET À LA CANNELLE, FROMAGE DE BREBIS ET PIMENT D'ESPELETTE

Posted on mai 7, 2021 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)



Munissez-vous d'une belle botte de carottes nouvelles. Préchauffez votre four à 200°. Faites-leur une petite toilette en les brossant simplement. Placez-les dans un plat, arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Saupoudrez-les de cannelle et enfournez pour 30 à 35 minutes. Ne les laissez pas s'endormir et remuez-les de temps en temps afin qu'elles cuisent uniformément. Une fois déjà bien dorées, enrobez-les de miel et ré-enfournez de nouveau 15 à 20 minutes à 190°. Elles vont cette-fois-ci caraméliser. Il ne vous restera plus qu'à les laissez refroidir avant de les dresser. Ornez-les d'un fromage frais tel que du Breuilh de brebis, parsemé de piment d'Espelette. Donnez une dernière touche à cette entrée en dispersant un peu de persil frais sur le dessus.

