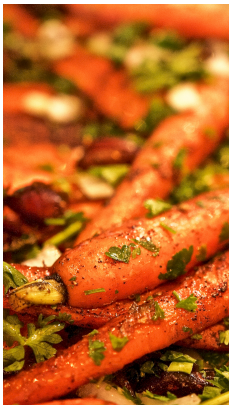
Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com

COLAROTTE



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 500 g de carottes
- 150 ml de sirop au Cola Couleur Provence®
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel ou de sucre roux
- 1 c. à soupe de sauce soja (optionnel, pour une touche umami)
- 1 pincée de sel
- Poivre noir au goût

DÉCORATION

- Quelques feuilles de persil ciselé

PRÉPARATION

1. Épluchez et coupez les carottes en rondelles ou en bâtonnets.
2. Les cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante pendant environ 5 minutes pour les attendrir légèrement. Égouttez-les.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les carottes et faites-les revenir pendant 2-3 minutes.
4. Versez le sirop de cola et ajoutez le miel (ou le sucre roux). Laissez mijoter à feu moyen-doux jusqu'à réduction du liquide (environ 10-15 minutes).
5. Lorsque le sirop devient épais et enrobe bien les carottes, ajoutez une pincée de sel, du poivre et éventuellement la sauce soja pour équilibrer le goût sucré.
6. Parsemez de persil frais avant de servir.

Suggestions d'accompagnements

- Du riz basmati ou thaï
- Une viande grillée
- Un poisson poêlé

Régalez-vous !

PRODUIT(S) UTILISÉ(S) DANS LA RECETTE



SIROP COLA
6,20€ TTC / 1 L