**Carottes Vichy**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

**Ingrédients**

* 12 carottes (3 par personne environ)
* 50 g de beurre
* 15 g de sucre

1 cube de bouillon de poulet

**Préparation**

Eplucher (gratter) les carottes et couper-les en petites rondelles.

Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis, ajouter le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une légère "mousse", et ajouter les carottes. Remuer un peu puis, y ajouter le bouillon (les carottes doivent être recouvertes).

Laisser à petit feu sans couvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 20/25 minutes.