



Carottes rôties au balsamique et pistaches

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 botte de jeunes carottes
- 100 gr de pistaches Natur' & Bon de Vico

Pour la marinade

- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 2 c. à café de vinaigre balsamique
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- ¼ de c. à café d'oignon en poudre

1. Préchauffez le four à 200° C sur mode gril. Pendant ce temps-là, coupez grossièrement les fanes des carottes, tout en laissant un peu de tiges. Lavez soigneusement les carottes. Epluchez-les ou laissez la peau si elles sont bio.
2. Pour la marinade, mélanger la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et l'oignon en poudre.
3. Dans un plat allant au four, disposez les carottes et recouvrez-les de marinade. Bien imprégner les carottes avec la marinade à l'aide des mains. Répartissez-les bien dans un plat et saupoudrez de fleur de sel.

4. Enfournez pour 20 à 25min - en mélangeant à mi-cuisson - jusqu'à ce que les carottes soient bien dorées et fondantes. Pendant la cuisson des carottes, décortiquez et concassez les pistaches Natur' & Bon de Vico.
5. Servez les carottes en les saupoudrant de pistaches concassées. Vous pouvez déguster.