

Carottes rôties au miel



QUANTITÉ

2-3 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 botte de carottes
- de l'huile d'olive
- du miel
- de la fêta
- quelques branches de thym
- du sel et du poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez les carottes, en les laissant bien entières, et coupez les fanes.

Déposez vos carottes sur une plaque de four recouverte d'une feuille ou d'un tapis de cuisson.

Emiettez par-dessus la fêta et le thym.

Versez de l'huile d'olive et du miel.

Salez et poivrez.

Faites cuire au four pendant 45 minutes à 200°C.