

## Carottes au miel dans la mijoteuse

- Un accompagnement santé et délicieux de carottes au miel dans la mijoteuse!



### Ingrédients :

- 2 lb de bébé carottes ou des carottes régulières, pelés et coupés en morceaux de 2 pouces
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre fondu
- 3/4 de cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de Whiskey (optionnel)
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de cannelle

### Préparation :

1. Mettre les carottes dans votre mijoteuse.
2. Mélanger le beurre fondu, le Whiskey et le sel. Verser par dessus les carottes.
3. Faites cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres pendant 6 à 8 heures à LOW ou 3 à 4 heures la HIGH.
4. Verser un filet de miel et de vanille. Ajouter la cannelle.
5. Faites chauffer un dernier 30 minutes.
6. Servir!

*Un accompagnement très savoureux et santé. Ca fait une bonne quantité que vous*

*allez pouvoir vous servir toute la semaine.*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)