

CAROTTES RÔTIES À L'AIL ET AU THYM



pour environ 4 personnes

8 belles carottes
3 c. à soupe d'huile d'olive
poudre d'ail
thym
fleur de sel et du poivre au goût

- Préchauffez votre four à 410°F (210°C). Déposez une feuille de papier parchemin sur une plaque de cuisson.

- Lavez vos carottes soigneusement et coupez-les dans la longueur en 4 ou en 6 (selon l'épaisseur de la carotte) pour faire comme des grandes frites de carottes.

-Disposez-les côté peau sur la plaque de cuisson. Versez votre huile dans un petit bol et avec un pinceau badigeonnez modérément les frites de carottes avec l'huile. Saupoudrez de poudre d'ail sur les carottes, puis du thym et terminez avec la fleur de sel et le poivre.

-Cuire au four entre 20 min et 30 minutes. Pour être sûr qu'elles soient cuites, piquez-les avec la pointe d'un couteau, vos carottes doivent être tendres.

Publié par ***Le coin recette de Jos***