

## Carottes et oignons glacés



**Ingrédients** : petites carottes, oignons nouveaux, beurre, sucre, sel, poivre, QS (quantité suffisante) d'huile

Eplucher les carottes. Les garder entières. Si ce sont des carottes fanes, garder un peu de fanes. Si on le souhaite, donner une forme aux carottes.

Eplucher les oignons nouveaux. Garder les "racines", les laver.

Dans une sauteuse, mettre le beurre, les carottes, les oignons, un peu de sucre, le sel, le poivre.

Couvrir d'eau. Découper un cercle dans du papier sulfurisé de taille un peu plus grande que le diamètre de la sauteuse.

Faire un trou au milieu pour que la vapeur s'échappe.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. Y jeter les "racines" d'oignon. Faire frire.

Dresser et décorer avec les "racines" frites.

Ajouter une pluche de coriandre.