



Carottes rôties, pesto de fanes, boulgour et yaourt

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 botte de carottes fanes
- 250 g de yaourt grec
- 0.5 citron (jus)
- Epices
- Boulgour
- Pesto de fanes
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Les carottes rôties

Coupez les fanes de carottes en laissant 2 cm env.

Lavez vos carottes et les déposez sur une plaque chemisée.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Saupoudrez d'épices, sel, poivre.

Massez vos carottes.

Répartir des morceaux de beurre.

Cuire à 180°C pendant 40 min.

Dressage de l'assiette

Mélangez le yaourt avec le jus d'1/2 citron, salez, poivrez.

Déposez dessus du boulgour, les carottes rôties.

Agrémentez de pesto de fanes (recette [ICI](#)), ajoutez un filet du « jus » des carottes rôties et des fanes pour la déco.