



Carottes caramélisées avec Prosciutto crudo San Pietro

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Prosciutto crudo San Pietro
- 600g carottes
- 8EL huile d'olive
- 8EL sirop d'érable
- à v. sel et poivre
- 2 bouquet de persil plat

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante).
2. Laver et éplucher les carottes. Les couper en quatre dans le sens de la longueur.
3. Mettre quelques gouttes de sirop d'érable et d'huile d'olive, saler et poivrer. Mélanger le tout à la main. Envelopper les carottes de Jambon cru San Pietro (une tranche de jambon par carotte).
4. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire au four préchauffé pendant une vingtaine de minutes.
5. Laver le persil, le hacher finement et en saupoudrer les carottes avant de servir.