

Carottes aux poireaux

Carottes aux poireaux

4/5 carottes, 2/3 poireaux, tamari, huile d'olive, sel.

Carottes aux poireaux

4/5 carottes, 2/3 poireaux, tamari, huile d'olive, sel.

Coupez les carottes en forme de grosses frites. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive un moment. Ajoutez un petit peu d'eau, du sel et couvrez. Laissez cuire 10 minutes, ajoutez les poireaux coupés en fines rondelles, le tamari et laissez mijoter quelques minutes encore.

Note | Le tamari est issu de la fermentation de fèves de soja, de sel marin et d'eau pure pendant 12 à 18 mois, dans des fûts de cèdres. Le tamari se présente sous forme liquide, de couleur brune.