

PAUPIETTES AUX CAROTTES



Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 paupiettes de volaille

1 kg carotte

1 oignon

1 citron confit

2 gousses d'ail

1 cs de ras el hanout

25 cl de bière

Huile d'olive

- Faire colorer les paupiettes dans une cocotte bien chaude avec de l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon et l'ail émincé, le citron coupé en petits cubes. Laisser revenir 3-4 minutes. Ajouter sel, poivre, ras el hanout, les carottes en rondelles puis la bière.
- Faire cuire à couvert pendant 2h.