

## ***Carottes et champignons glacés***

Dans 2 casseroles, mettre 40 cl d'eau, 20 g de sucre, 100 g de beurre, sel, poivre, thym, laurier. Porter à ébullition. Mettre à cuire les légumes dedans et couvrir d'un papier d'aluminium. Considérer les légumes « glacés » dès que le liquide est quasi totalement absorbé.