

## Carottes au lard à l'argovienne

### Ingrédients

Pour 4 personnes

75 g de lard à griller maigre, en fines lanières  
1 petit oignon, haché  
800 g de carottes, en fines rondelles on en julienne  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1/2 cc de sucre  
3 dl de bouillon de légumes  
1 cs de farine  
1 cs de beurre  
1/2 cc de vinaigre  
sel, poivre  
noix de muscade



### Préparation

1. Griller le lard dans un peu de beurre à rôtir.
2. Ajouter les oignons, étuver quelques minutes.
3. Ajouter les carottes et le sucre, mouiller avec le bouillon et cuire 10-20 min à couvert.
4. Mélanger la farine et le beurre, incorporer aux carottes, laisser mijoter env. 5 min.
5. Rectifier l'assaisonnement et servir sans attendre.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 285 kcal; protéines: 3 g; lipides: 23 g; glucides: 17 g.