

Carottes au thym basse température

En cette fin de vacances je vous propose une petite recette toute simple basse température mais néanmoins très appétissante: des carottes au parfum de thym basse température qui accompagneront avec délice vos viandes ou rôtis .

L'avantage de ce mode de cuisson avec les légumes racines est qu'il va sublimer et concentrer le goût des carottes et des aromates que vous allez y joindre. Les légumes seront parfaitement cuits même à cœur tout en gardant leur croquant: une véritable explosion de saveurs!

La recette est ultra simple. Je vous conseille de préparer ces carottes la veille puis de les laisser dans leur sachet sous vide au frais. Le lendemain vous les cuirez basse température une heure à la même température avant de les servir: vous concentrerez ainsi encore plus les arômes.

Ces carottes peuvent également être congelées après cuisson dans leur sachet sous vide: vous aurez ainsi toujours une délicieuse garniture à portée de main!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" et enfin "Ma cuisine basse température-Tome 4". Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Carottes au thym basse température

Ingrédients :

- des carottes fanes
- un peu de beurre
- une branche de thym
- sel

Matériel

- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Anova Precision Cooker Bluetooth

- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FoodSaver V2860-I Machine Sous Vide avec Compartiment de Rangement pour Rouleau et Cutter et 3 Vitesses d'Aspiration, Inclus Sacs de Mise sous Vide Assortis

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Préparation

- Lavez et épluchez les carottes soigneusement et gardez un centimètre de fanes.



Épluchez et pelez les carottes

- Mettes les carottes sous vide avec une branche de thym, une noix de beurre et du sel. Cuisez-les pendant une heure à 84° au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.



Mettez les carottes sous vide

Vos carottes sont prêtes... Quant je vous disais que c'était simple!

Et n'oubliez pas mon petit conseil: préparez ces carottes la veille et laissez-les dans leur sachet au frais. Le lendemain

vous les cuirez basse température une heure à la même température avant de les servir: vous concentrerez ainsi encore plus les arômes.

Un petit conseil de plus: ne jetez pas le jus de cuisson: faites le réduire un peu et reversez-le sur les carottes. Elles en seront encore plus goûteuses.



Carottes au thym basse température