

Crumble de carottes anisé



Pour 2 Croquants-Gourmands

Légumes : - 500 g de carottes - ¼ de càc de cumin en poudre - 100 ml d'eau - ¾ de càc de Pastis
- huile d'olive - sel & poivre du moulin

Crumble : - 55 g de farine - 35 g de beurre - ¾ de càc de graines d'anis - 1 pincée de sel
1 petit plat à gratin

Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)

Les carottes :

- Éplucher et laver les carottes. Les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur.
- Mettre les carottes à revenir dans un filet d'huile chaude pendant quelques minutes, en remuant souvent pour bien les enrober. Saler et poivrer, saupoudrer de cumin, ajouter l'eau et le Pastis.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres et que le liquide se soit évaporé.
- Verser les carottes dans le plat à gratin.

Le crumble :

- Mettre dans un bol, la farine, le sel, les graines d'anis et le beurre coupé en parcelles.
- Mélanger du bout des doigts pour intégrer le beurre. Répartir le crumble sur les carottes.
- Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de servir dans le plat de cuisson.