**Confit de carottes au cumin**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/confit-de-carottes-au-cumin-p1250498-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 grosse échalote**  
**- 1 grosse gousse d'ail**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc de graines de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin)  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**Menthe**](https://recettes.de/menthe) **du jardin**

Peler et émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.  
Peler et couper les carottes en petits dés.  
Faire fondre à feu doux et sans coloration l'échalote et l'ail dans l'huile chaude.  
Ajouter les carottes, les graines de cumin, du sel & du poivre.  
Bien mélanger et verser 3 cuillerées à soupe d'eau.  
Couvrir la sauteuse et laisser cuire à petit feu pendant 45 minutes.  
S'il reste un peu de liquide, le laisser s'évaporer à feu vif et à découvert.  
Verser les carottes dans un ou plusieurs ramequins et bien tasser avec le dos d'une cuillère.  
Couvrir et mettre au frais pendant au-moins 1 heure.  
Démouler au moment de servir et décorer de feuilles de menthe.