**Confit de carottes au cumin**

 **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.