**Carottes rôties**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, ingrédient, Mini-carotte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/carottes-roties-p1110678.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands  
- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 càs d'herbes de Provence**  
**- 1 càc de sel**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- 3 càs d'huile d'olive  
- poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher les carottes et les couper en bâtonnets d'à peu près la même taille.  
Les déposer dans le plat à four.  
Incorporer les herbes de Provence, le sel, le persil haché et l'huile d'olive.  
Bien mélanger.  
Enfourner pour environ 40 minutes (le temps dépendra de la grosseur des bâtonnets) en remuant à mi-cuisson.  
Les carottes sont bien dorées et légèrement croustillantes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Servir chaud en accompagnant éventuellement d'une viande ou d'un poisson grillés.  
Comme il en restait, je les ai mélangées le lendemain avec une poêlée de haricots verts.