



# PALERON

## AUX CAROTTES MULTICOLORES



4 personnes



Préparation  
20 min



Cuisson  
2h20



Repos  
0 min



Temps total  
2h40

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de Paleron
- 1 kg de Carottes de différentes couleurs (Blanches, jaunes et oranges)
- 3 oignons
- 2 branches de thym frais
- 3 feuilles de laurier
- Sel et poivre

**1** Coupez le paleron en gros cubes. Pelez les oignons et les émincer.

**2** Blanchir les cubes de paleron dans un grand volume d'eau bouillante (ne pas saler l'eau).  
Egouttez et rincez les cubes de paleron.

**3** Disposez les cubes dans une cocotte, ajoutez les oignons, le thym et laurier. Salez et poivrez. Versez de l'eau pour recouvrir le tout. Portez à ébullition.  
Puis laissez cuire 2 heures à feux doux.

**4** Pendant ce temps, pelez les carottes, les laver et coupez-les en rondelles.  
Ajoutez les carottes au paleron et continuez la cuisson 20 minutes (feu doux)

 Préparez ce repas la veille, réchauffé il ne sera que meilleur !