CONFITURE DE CAROTTES

INGRÉDIENTS

- 700g de carottes
- 700g de sucre en poudre
- 1 citron
- 1 orange
- 20 cl d'eau
- 10 c-à-s de marmelade d'orange

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE MACÉRATION : 2H
TEMPS DE CUISSON : 2H
TEMPS TOTAL : 4H10MN

PRÉPARATION

Laver et peler les carottes, râpez-les avec une râpe à petits trou.

Laver et essuyer le citron et l'orange, râper les zestes sur les carottes râpées, ajouter le sucre en poudre, bien mélanger tous les ingrédients, laisser macérer pendant 2 heures.

Mettre le mélange dans une cocotte, ajouter les jus de citron et de l'orange et couvrir d'eau.

Faire cuire 2 heures à feu doux en remuant de temps en temps, ajouter la marmelade chaude.

Verser la confiture dans des bocaux fermés hermétiquement.

Conservez-les dans un endroit sombre et frais.