

Conserves de carottes



Ingrédients

1 kg de carottes
Sel

Matériel

2 bocaux d'1 l
1 casserole

Préparation

1.

Eplucher et découper les carottes (ne pas jeter les épluchures et les fanes : elles peuvent être utilisées dans une soupe).

2.

Blanchir les carottes à l'eau bouillante de 2 à 6 minutes pour les petites, jusqu'à 10 minutes pour les grosses.

3.

Plonger les bocaux vides dans une casserole d'eau bouillante pour les stériliser.

4.

Placer les carottes dans les bocaux et les couvrir avec une saumure bouillante, salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.

5.

Fermer vos conserves de carottes et procéder immédiatement au traitement thermique (stérilisation) des légumes pendant 1 heure à 100°C.