



CAROTTES AU NATUREL

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 4 kg de carottes
- 4 l d'eau
- 40 gr de sel

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES.....

1. Laver soigneusement les carottes.
2. Eplucher les carottes.
3. Couper les carottes en rondelles en veillant à conserver une épaisseur la plus régulière possible.
4. Blanchir les carottes dans une casserole d'eau bouillante (5 à 10 minutes).
5. Préparer le liquide de couverture : saumure composée de 10gr de sel/litre d'eau. Porter 4 l d'eau à ébullition. Ajouter le sel lorsque l'eau bout.
6. Egoutter les carottes et les refroidir dans de l'eau froide.
7. Mettre les carottes dans les bocaux.
8. Ajouter le liquide de couverture bouillant.
9. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
10. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
11. Recouvrir les bocaux d'eau.
12. Pasteuriser 90 minutes à 100°C.