

Confit sucré de carottes aux agrumes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 2h, préparation : 15 min, facile



Il vous faut pour 2 à 3 petits pots

- 800 g de carottes
- 700 g de sucre
- 3 oranges non traitées
- 3 citrons non traités
- 1 càc de cannelle
- eau

Peler et râper les carottes.

Les mettre dans une bassine à confiture avec le jus et le zeste des citrons et des oranges, un verre d'eau et la càc de cannelle.

Faire cuire sur feu doux pendant 2h en remuant de temps en temps.

Bien surveiller afin qu'il reste toujours du liquide dans la bassine. Personnellement, j'ai rajouté 20 cl d'eau bouillante 30 minutes avant la fin.

Stériliser 2 à 3 pots, puis les remplir de confit de carottes encore bouillant. Fermer hermétiquement et laisser refroidir.