

Idée recette



Temps total : 1 h 20 min.
Préparation : 20 min.
Cuisson : 60 min.

Confiture de carottes



Ingrédients

1,75 kg de sucre cristallisé
1,85 kg de carottes
2,70 g de gousse de vanille
65 g de noix de macadamia
90 g de noix de cajou
70 g de cointreau

Préparation

1 *Stériliser les pots de confiture, la louche et l'entonnoir (inox). Laver, éplucher les carottes, égoutter, couper en rondelles.*

2 *Dans une bassine à confiture, placer le sucre, les carottes, mélanger. Couper la vanille en deux, racler les grains, placer dans la bassine à confiture.*

3 *Porter à ébullition et cuire de 45 à 60 min. Vérifier la cuisson à l'aide du thermomètre qui doit atteindre 104°C. Astuce : avec une louche, verser la confiture. Lorsqu'elle est prête, la confiture s'arrête de couler.*

4 *Dans le robot mixeur, placer les noix de macadamia et de cajou, mixer très grossièrement et les griller à la poêle pour les faire colorer.*

5 *Dès que la température de 104°C est atteinte, ajouter les fruits secs grillés, mélanger, ajouter le cointreau, mélanger.*

6 *Remplir rapidement les pots de confitures, les retourner au fur et à mesure, cela permettra la conservation. Les retourner à l'endroit dès refroidissement.*

Plus d'informations sur
hautespyrenees.fr



CHAQUE JOUR
PLUS PROCHE DE VOUS