



Une recette adaptée de celle trouvée dans un magazine.

La recette originale était une confiture de carotte toute simple à base de 1 kg de carottes bio – 620 g de sucre cristallisé – 3 bâtons de cannelle – Le zeste d'une orange.

Une fois mon kilo de carottes lavées, épluchées et râpées je me suis rendu compte que je pouvais amputer les quantités d'un tiers ... Il faut les faire cuire à l'eau puis les égouter.

Ensuite mettre dans une autre casserole avec le sucre, la cannelle et un peu d'eau et de jus de citron. Pour ma part j'ai réduit le sucre car je trouve beaucoup de confitures vraiment trop sucrées, ai utilisé un BONNE dose de cannelle moulue et j'ai fait cuire le tout dans du jus d'orange pour donner du goût. Pour que le tout prenne bien j'ai rajouté de la pectine d'orange (vite-pris).

J'ai versé le tout dans des pots stérilisés et ai collé une étiquette pour identifier les pots. Cette confiture à un petit goût de carrot cake !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)