

Carottes marinées

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 3 pots de 500 ml

~Ingrédients

6 tasses de carottes coupées en rondelles

3 gousses d'ail

1 c. à thé d'origan séché

1 c. à thé de basilic séché

1 c. à thé d'épices italiennes

1 c. à soupe de gros sel

1 c. à thé de jus de citron

*Mon ajout: assez d'eau afin de faire bouillir les carottes avec le sel et le jus de citron

~ Ingrédients pour le bouillon (pour mariner)

3 tasses de vinaigre (moi, environ 2 tasses de vinaigre et 1 tasse d'eau)

2 tasses de sucre (moi, environ 1/4 de tasse)

1 c. à soupe de vinaigre balsamique (moi le blanc)

1/2 c. à thé de clou de girofle

1 c. à thé de graines de céleri

1 c. à thé de graines de moutarde

*Mon ajout: eau avec le vinaigre sinon beaucoup trop "aigre"

*Mon ajout: sel au goût avec les épices

~Préparation

1)Couper les carottes en rondelles et les faire bouillir avec le gros sel et le jus de citron. Elles doivent rester dures. (Ajoutez de l'eau car impossible de faire bouillir)

2)Égoutter les carottes. Les mettre encore chaudes dans un bol avec les herbes séchées et bien mélanger. Réserver.

3)Mettre dans un chaudron tous les ingrédients du bouillon et porter à ébullition.

4)Dans des pots stériles, mettre un peu de bouillon, mettre les carottes, puis le reste du bouillon. 5)Ajouter une gousse d'ail par pot.

source: Dourine modifier par ~Lexibule~

~Note: Très polyvalentes, elles s'accompagnent dans les salades, les pâtes, comme crudités etc. Pour la recette, j'ai choisi des carottes multicolores questions de faire joli! À la cuisson, l'eau devient beaucoup plus rosé.

~Aussi: Pour l'étape # 1, j'ai ajouté de l'eau avec le sel et le jus de citron sinon, impossible de faire bouillir. J'ai également ajouté de l'eau au bouillon et diminuer de beaucoup le sucre. J'ai dosé selon mon goût (très personnel à chacun), très important de goûter afin de doser à votre goût. Mes changements seront entre parenthèses. J'ai pris soin de stérilisé mes pots au four pour les conserver à la température ambiante par la suite.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule