



Recette de la confiture de carottes de Marmande et Marmelotte

*1 kg de rondelles de carottes cuites
à la vapeur
500 grammes de sucre en poudre
1 gousse de vanille
2 citrons non traités*

Mixez les carottes
avec leur eau de cuisson.
Râpez la peau des citrons
puis pressez-les.
Fendez la gousse
de vanille en deux.
Dans une casserole
à fond épais, faites cuire
la purée de carottes
avec le sucre, la vanille,
les zestes et le jus
des citrons. Il faut faire
cuire à feu très doux
pendant à peu près
30 min. Sans oublier
de remuer de temps
en temps !
Laissez refroidir
la confiture
dans des pots,
couvrez et
régalez-vous !