

# Conserves de carottes à l'ail et aneth

- La recette facile de conserves de carottes à l'ail et aneth!



## Ingrédients :

- 4 tasses (1 litre) d'eau
- 4 tasses (1 litre) de vinaigre blanc
- 1/2 tasse (125 ml) de sel à marinade
- 6 lb (2,72 kg) de carottes bien brossées ou râpées
- 5 gousses d'ail coupées en deux dans le sens de la longueur
- 1 cuillère à soupe de graines d'aneth
- 5 bouquets d'aneth

## Préparation :

1. Mettre une gousse d'ail, un bouquet d'aneth et une pincée de graines d'aneth par pot Masson.
2. Bien arranger les carottes et les entasser dans les pots Masson.
3. Faites bouillir l'eau, le vinaigre et le sel pendant quelques minutes.
4. Ajouter le liquide dans les pots Masson en laissant 1/2 pouce d'espace.
5. Mettre les couvercles.
6. Faites bouillir dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes pour stériliser de façon sécuritaire.

*Il existe vraiment plein de façon de conserver les carottes, mais dans les pots Mason, c'est vraiment très bon et on est certain de ne pas se tromper!*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)