



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA



Bâtonnets de carottes marinées

Ingrédients

Environ 4 livres de carottes, pelées et tranchées en bâtonnets de même tailles, 4 pouces de long
6 brins d'aneth
1 c. à soupe (15 ml) de graines d'aneth
18 grains de poivre
5 gousses d'ail pelées et tranchées en gros morceaux
3 ½ tasses (875 ml) de vinaigre blanc ou vinaigre de cidre
2 ½ tasses (625 ml) d'eau
1/3 tasse (80 ml) de miel, ou ½ tasse (125 ml) de sucre

Préparation

Placer les bâtonnets de carottes verticalement dans 6 bocaux de 500 ml chauds et stérilisés. Ajouter à chaque bocal un brin d'aneth et une pincée de graines d'aneth.

Diviser les grains de poivre et l'ail en quantités égales dans chaque bocal. Amener à ébullition le vinaigre, l'eau et le miel (ou le sucre) et laisser bouillir jusqu'à ce que le miel (ou le sucre) soit dissout. Verser le liquide chaud dans les bocaux en couvrant complètement les bâtonnets de carottes. Serrer fermement les couvercles et les anneaux stérilisés sur les bocaux et traiter.

Les bocaux peuvent être refroidis et conservés au réfrigérateur pendant un mois. Pour un entreposage à plus long terme, placer les bocaux dans assez de l'eau bouillante afin qu'ils soient recouverts de 1 pouce d'eau et les faire bouillir pendant 15 minutes. Avec des pinces, transférer les bocaux sur une grille pour les faire refroidir. Vous pourrez les conserver jusqu'à un an.

Quantité : 6 bocaux de 500 ml