

## Confiture de poires et carottes (recette proposée par Jenny).

Ingrédients :

facultatif : 50 gr de raisins secs

2 c.à soupe de rhum + 4 c. à soupe d'eau tiède

500 g de carottes

1 000 g de poires

1 orange

700 g de sucre à confiture

Dans un récipient, verser le rhum, l'eau et les raisins secs et laisser tremper.

Éplucher les carottes, les couper en rondelles, les faire cuire pendant 20 mn dans une casserole avec de l'eau.

Pendant ce temps, éplucher les poires, enlever le cœur et les couper en morceaux.

Exprimer le jus de l'orange.

Une fois les carottes cuites les égoutter.

Égoutter les raisins

Mettre carottes, raisins, poires, le sucre et le jus d'orange dans un récipient et cuire en remuant à la spatule.

Options : laisser les carottes en rondelles et cuire l'ensemble

Mixer les carottes et cuire l'ensemble

Bonne confiture.