



Pétrin De Carotte

Havuç Turşusu



1 kg. de carottes moyennes
5-6 céleri avec feuille
1 tête d'ail
2 cuillères à soupe de gros sel
1 tasse de vinaigre
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de sel de citron
Eau

- # Lavez les carottes, épluchez la peau et coupez en largeur de la largeur de 2 doigts.
- # Placez les carottes dans un bac en rajoutant des ails et des feuilles de céleri.
- # Rajoutez du vinaigre sur les carottes, puis remplissez la partie vide avec de l'eau.
- # Videz l'eau à la vinaigre dans un bol, rajoutez des gros sels, du sucre et du sel de citron puis mélangez.
- # Versez le mélange dans le bac, rajoutez tout au-dessus les feuilles de céleri puis fermez le couvercle serrement.
- # Conservez dans un endroit obscur et sec.
- # Servez 20-25 jours plus tard.

N-B: Pour préparer le pétrin plus vite, vous pouvez bouillir les carottes à moitié.