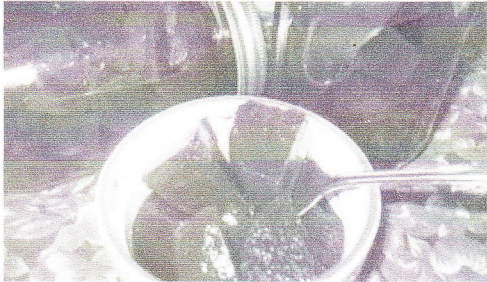


Recette Betteraves marinées sucrées

Auteur : [pbelisle](#)

Date de publication : 2012-09-20



Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **40 min**

Temps total : **55 min**

Portions : **12**

INGRÉDIENTS

10 lb betteraves
2 tasses vinaigre
2 tasses sucre
2 tasses eau
1 c. à thé sel
1 c. à thé épices à marinade
2 c. à thé clous de girofle entiers

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Laver et cuire les betteraves jusqu'à ce que le centre de la betterave soit tendre. Éplucher, puis couper en morceaux d'environ 1 pouce de diamètre. Mettre les morceaux dans des pots à marinade chauds et stérilisés.

ÉTAPE 2

Dans un chaudron, ajouter le vinaigre, le sucre, l'eau et le sel. Dans un morceau de tissu en coton, ajouter les épices à marinade et les clous de girofle entiers. Refermer le tissu pour que les épices ne sortent pas. Mettre dans le chaudron de vinaigre. Faire bouillir 5 minutes.

ÉTAPE 3

Verser le liquide sur les betteraves en pot.

ÉTAPE 4

Fermer les pots et les faire bouillir 10 minutes.