

# Recette Betteraves marinées sucrées

Auteur :

[pbelisle](#)

Date de publication :

2012-09-20

5 sur 5 basé sur 6 critiques 6 commentaires

 PARTAGER

- [Envoyer par courriel](#)
- [Imprimer](#)
- [Diminuer la taille du texte](#)
- [Agrandir la taille du texte](#)



Temps de préparation :

**15 min**

Temps de cuisson :

**40 min**

Temps total :

**55 min**

Portion(s) :

**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.

## COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

---

La recette donne environ 12 pots.

- **APPRÉCIER ET COMMENTER**
- **AJOUTER À MES RECETTES**

## DERNIERS COMMENTAIRES DE CETTE RECETTE



0

**vickybou**

*24 nov 2014*

- Son profil
  - Ses recettes
  - Ses commentaires
- Très bonne Recette