

Betteraves marinées sucrées

- La recette de betteraves marinées qui ne gouttent pas le vinaigre!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H20

PORTIONS
4 X 500 ML

Ingrédients :

- 4 lb (2 kg) de betteraves bien lavées (une douzaine de betteraves)
- 2 tasses (500 ml) de vinaigre de cidre de pommes (ou vinaigre blanc)
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de graines de moutarde
- 1 cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Faites bouillir les betteraves bien lavées dans l'eau pendant 1 heure.
2. Réserver 1 tasse d'eau de cuisson. Passer le liquide dans un tamis pour éliminer les petits morceaux de betteraves.
3. Tremper les betteraves dans l'eau froide et peler.
4. Tranchez en rondelles ou en quartiers. Remplir les pots Mason jusqu'à ce qu'il reste 1/2 pouce d'espace.
5. Dans un petit chaudron, ajouter l'eau réservée et le restant des ingrédients. Porter à ébullition.
6. Ajouter suffisamment de liquide chaud dans les pots pour couvrir les betteraves
7. Stériliser pendant 15 minutes dans un bain d'eau bouillante.

“ Vous n'aimez pas les betteraves qui goûtent trop le vinaigre? Voici une excellente recette facile de betteraves marinées qui mélange très bien le sucré salé...”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

