

Betteraves marinées sucrées



Ingrédients

2500 ml (10 tasses) de betteraves préparées, environ 16 grosses

625 ml (2-1/2tasses) de vinaigre blanc

250 ml (1 tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de sucre

Préparation

- Bien brosser les betteraves en laissant la racine et 0,5 cm (2 po) de tige intacte afin qu'elles ne dégorgent pas.
- Trier les betteraves par grosseur et les placer dans la casserole; couvrir d'eau. Bouillir les betteraves jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter, jeter le liquide et enlever la peau.
- Retirer la racine et les tiges. Laisser les petites betteraves entières, trancher ou couper en quatre les plus grosses betteraves.
- Envelopper le mélange à épices choisi dans un grand carré d'étamine (coton fromage) pour former un sac à épices.

- Combiner avec le vinaigre, l'eau et le sucre dans une grande casserole en acier inoxydable. Porter à ébullition et laisser bouillir doucement pendant 15 minutes.
- Jeter le sac à épices.