



Betteraves marinées faciles à faire

[CONSERVES](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [TEMPS DES SUCRES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 POTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

12H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 5 tasses de betteraves *
- 1 ½ tasse de sucre
- 1 ½ tasse d'eau
- 1 ½ tasse de vinaigre
- 4 c. thé d'épices à marinade

*approximativement 750 grammes de betteraves crues avec pelure. Vous voulez 5 tasses de cubes de betteraves cuites au final.

Préparation

1. Faire cuire les betteraves au four *. Laver la peau des betteraves. Envelopper les betteraves dans du papier d'aluminium. Déposer les betteraves sur une plaque de cuisson. Cuire à 350F pendant 30 à 60 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau entre facilement lorsqu'on pique au travers. Le temps de cuisson va varier selon la grosseur des betteraves.
2. Pendant ce temps, stériliser 4 pots Mason de 500 ml et les couvercles.
3. Une fois les betteraves cuites, retirer la peau et les bouts de racine. La peau se retire facilement après la cuisson. Porter des gants si vous ne voulez pas vous tacher les mains.
4. Couper les betteraves en morceaux format bouchée. Réserver.
5. Dans une petite casserole, chauffer le vinaigre, l'eau et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier.
6. Remplir les pots de betterave jusqu'à 1 pouce du rebord.
7. Ajouter 1 c. thé d'épices à marinade dans chaque pot.
8. Verser le vinaigre chaud jusqu'à 1/2 pouce du rebord.

9. À l'aide d'une baguette en plastique (jamais en métal), faire des petits mouvements de haut en bas dans le pot pour faire monter les bulles. On veut retirer le plus d'air possible.
10. Nettoyer les rebords des pots avec un linge propre imbibé de vinaigre.
11. Déposer le sceau de métal et la bague de métal sur chaque pot. Serrer la bague légèrement du bout des doigts. On ne veut pas trop forcer.
12. Plonger les pots dans un grand chaudron d'eau. On devrait avoir au moins 1 pouce d'eau au-dessus des pots.
13. Lorsque l'eau bout, compter 15 minutes de traitement. Retirer les pots de l'eau avec une pince en veillant à les garder droit. Déposer sur un linge propre et ne pas y toucher pendant 12 heures.
14. Vérifier s'ils ont scellé. Ranger dans le garde-manger s'ils sont scellés. Si le pot n'a pas scellé, on conserve au frigo pour une consommation rapide.

*Avec la cuisson au four, je trouve qu'elles sont plus sucrées. C'est un peu plus long, mais plus goûteux. Vous pouvez bien évidemment les faire bouillir.