

# Betteraves marinées

---

Portions : 4



## Ingrédients

- 3 ½ livres de betteraves cuites et coupées en rondelles
- ¼ tasse d'épices à marinade
- 2 ½ tasses de sucre
- 2 ½ tasses de vinaigre blanc

## Marche à suivre :

1. Déposer 4 pots Mason ou Bernardin de 500 ml dans une marmite et couvrir d'eau. Faire mijoter quelques minutes. Mettre les couvercles de scellage dans l'eau chaude et non dans l'eau bouillante. Garder le tout au chaud jusqu'au moment de les remplir.
2. Dans un chaudron, mélanger le mélange d'épices, le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition.
3. Retirer du feu et ajouter les betteraves. Bien mélanger.
4. Remplir les bocaux avec les betteraves jusqu'à 2 cm du bord. Verser du liquide chaud jusqu'à ½ pouce du bord. Avec un ustensile non métallique, retirer les bulles d'air. Ajouter du liquide au besoin! Nettoyer les rebords et déposer le disque de scellage. Fermer avec la bague sans trop serrer.
5. Remettre les bocaux dans la casserole et porter à ébullition en s'assurant qu'il y a toujours au moins 1 pouce d'eau au-dessus des bocaux. Lorsque qu'il y a de gros bouillon, minuter 15 minutes. Fermer le feu, attendre 5 minutes et sortir les pots en les tenant bien droit.
6. Laisser le tout refroidir pendant 24 heures sans y toucher et en ne resserrant pas les bagues! Vous entendrez des petits « POP » se produire! Ça veut dire que les pots sont scellés! Le centre du disque de scellage ne doit pas bouger sous la pression. Retirer les bagues et ranger vos pots dans un endroit propre et frais!