

Conserves de betteraves au vinaigre



Accompagnement **Facile**

Pour : 1 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 25 mn

Attendez quelques jours, une ou deux semaines avant d'en manger, pour qu'elles soient vraiment vinaigrées. Les bocaux peuvent se conserver 2 ans. Quand vous allez les utiliser, surtout ne mettez pas de vinaigre dans votre sauce : juste de l'huile et des épices ou herbes.

Recette proposée par : Marie-Ange

Ingrédients

- 2 kg de betteraves - rouges
- 500 ml de vinaigre de vin rouge
- 125 ml d'eau de cuisson filtrée
- 250 g de sucre
- 1 cs de sel

Préparation

- 1 Cuissez les betteraves à la casserole à pression avec un fond d'eau salée. Il ne faut ni les éplucher, ni les percer (sinon, les sucs vont s'écouler). Laissez cuire environ 20 minutes après le premier sifflement (suivant leur grosseur).
- 2 Égouttez-les et laissez-les refroidir complètement.
- 3 Épluchez les betteraves. Coupez-les en dés ou en tranches. Mettez-les dans des bocaux.
- 4 Chauffez l'eau de cuisson réservée, le sel, le sucre et le vinaigre de vin à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 5 Couvrez les betteraves. Fermez hermétiquement les bocaux et retournez-les. Réservez 24 heures dans un local sec, sombre et bien aéré.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

