



Imprimer

Comment conserver les betteraves - avec recette de betteraves marinées

Cours Mise en conserve

Temps de cuisson 55 minutes

Temps total 55 minutes

Portions 6 pintes

Auteur Réutiliser Cultiver Profiter

Ingrédients

- 12 tasses de betteraves préparées
- 2 tasses de vinaigre de cidre de pomme
- 1 tasse d' eau
- 1 tasse de sucre biologique
- Variantes : Vous pouvez également ajouter des oignons émincés si vous le souhaitez.

Instructions

1. Dans une grande casserole, mélanger l'eau et le vinaigre et porter à ébullition.
2. Ajouter ensuite le sucre et laisser mijoter pour dissoudre le sucre.
3. Maintenant, emballez les betteraves préparées dans des pots (j'ai utilisé des pots de pinte), en laissant 3/4 à 1 pouce d'espace libre au sommet du pot.
4. Verser le mélange de sucre entièrement dissous sur les betteraves en laissant un espace libre de 3/4 de pouce.
5. Avec un chiffon propre, essuyez le dessus du pot pour enlever le liquide renversé, ce qui assure une bonne étanchéité.
6. Placez ensuite sur les couvercles des bocaux chauds avec l'anneau en caoutchouc du couvercle touchant le bocal. Mettez ensuite les anneaux.
7. Placer les bocaux dans une marmite et les traiter dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes. De plus, vous pouvez les traiter dans un autoclave si vous en avez un.
8. Retirer de la marmite et laisser refroidir.
9. Vérifiez maintenant l'étanchéité avant de stocker.
10. Si vous avez des pots qui ne se sont pas scellés, ils doivent être réfrigérés.