

## BETTERAVES MAISON

### Ingrédients :

- 10 livres (4.5 kg) de betteraves
- 5 tasses (1.25 L) de vinaigre blanc
- 2½ tasses (450 g) de cassonade
- 2 c. à soupe (30 ml) de gros sel
- 20 clous de girofle entiers
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de cuisson (1 tasse (250 ml) pour le jus et 1 tasse (250 ml) à mettre en réserve en cas de manque)
- 5 pots de 1 litre stérilisés et chauds (*j'ai plutôt utilisé 10 pots de 500 ml*)

### Préparation :

1. Laver à grande eau les betteraves. Les brosser si nécessaire.
2. Dans deux grandes casseroles (une pour les plus grosses betteraves et l'autre pour les plus petites) faire bouillir les betteraves environ 2 heures ou jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement.
3. Retirer les betteraves du bouillon et laisser refroidir légèrement. Réserver deux tasses du bouillon de cuisson et le filtrer dans un tissu de coton ou un filtre à café.
4. Retirer la peau des betteraves et couper les betteraves. Répartir les betteraves dans 5 pots Mason de 1 litre (10 pots de 500 ml pour moi)
5. Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre avec 1 tasse (250 ml) de bouillon de cuisson filtré, le sel, la cassonade et les clous de girofle pendant 10 minutes.
6. Verser le sirop bien chaud en laissant ½ pouce (1.5 cm) sous le goulot du pot.
7. Sceller les pots avec des couvercles stérilisés et chauds (visser les bagues des couvercles du bout des doigts jusqu'au point de résistance/ne pas serrer davantage), et disposer dans une marmite d'eau bouillante. Faire un traitement à l'eau bouillante de 30 minutes. Retirer du feu, et enlever le couvercle de la marmite. Laisser reposer 5 minutes. À l'aide de pinces, retirer les pots de la marmite et les déposer sur un linge. Laisser reposer 24 heures sans bouger les pots.
8. Vérifier les sceaux d'étanchéité. Étiqueter et ranger dans un endroit sombre et frais.

**Rendement:** 5 pots d'1 L ou 10 pots de 500 ml

**Source :** Recette de la mère de Pixel vue chez Légende d'automne

<http://recettesdepixel.blogspot.com/2009/10/bettraves-maison.html>

<http://lgendedautomne.blogspot.com/2009/11/jai-deniche-un-tresor.html>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mercredi 12 octobre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/10/betteraves-maison.html>

