



## *Betteraves dans le vinaigre*

### ***Ingrédients :***

- 10 livres de betteraves*
- 2 tasses de vinaigre*
- 2 tasses de sucre*
- 2 tasses d'eau*
- 1 c. à thé sel*
- 1 c. à thé d'épices à marinade*
- 2 c. à thé de clous de girofle entiers*

### ***Préparation :***

*Laver et cuire les betteraves jusqu'à ce que le centre de la betterave soit tendre. Éplucher, puis couper en morceaux d'environ 1 pouce de diamètre. Mettre les morceaux dans des pots à marinade chauds et stérilisés. Dans un chaudron, ajouter le vinaigre, le sucre, l'eau et le sel. Dans un morceau de tissu en coton, ajouter les épices à marinade et les clous de girofle entiers. Refermer le tissu pour que les épices ne sortent pas. Mettre dans le chaudron de vinaigre. Faire bouillir 5 minutes. Verser le liquide sur les betteraves en pot. Fermer les pots et les faire bouillir 10 minutes*

***Variantes :*** *La base des betteraves dans le vinaigre est toujours la même. C'est pour les épices que ça diffère. Maman ne mettait aucune épice. Moi par contre je mets des épices à marinades.*



