



Stérilisation de betteraves

Matériel



Ingrédients

- Betteraves rouges
- 2 litres d'eau
- 1 litre de vinaigre d'alcool
- 40g. de sel
- 300g. de sucre

Recette

1. Faire bouillir tous les ingrédients sauf les betteraves.
2. Coupez les betteraves en dés à l'aide du coupe frite.
3. Les mettre crues dans le bocal.
4. Couvrir du liquide, il peut être encore chaud.
5. Mettre à stériliser 1h et ¼ à 100°C