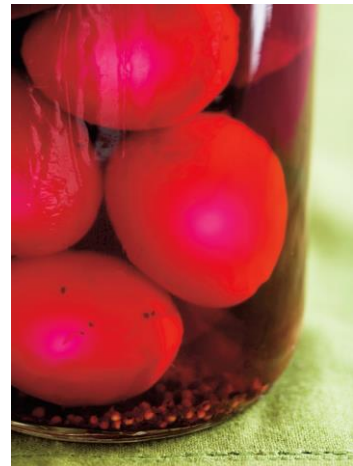


Le truc de Solange

ŒUFS MARINÉS À LA BETTERAVE

INGRÉDIENTS

- 12 petites betteraves
- 12 œufs de calibre petit
- 625 ml (2 1/2 tasse) de vinaigre blanc
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de céleri
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de moutarde



PRÉPARATION

1. Dans une casserole, cuire les betteraves dans l'eau environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les plonger dans l'eau froide pour les refroidir et peler. Réserver dans un pot d'une contenance d'environ 2 litres (8 tasses).
2. Dans une casserole, placer les œufs et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition à feu vif. Lorsque l'eau commence à bouillir, couvrir et retirer du feu. Laisser reposer 12 minutes. Plonger les œufs dans l'eau très froide pour stopper la cuisson. Écaler les œufs et les déposer dans le pot avec les betteraves.
3. Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et les épices. Verser dans le pot sur les betteraves et les œufs. Laisser tempérer et réfrigérer 24 heures. Couper en deux pour apprécier les contrastes de couleur.

Si vous utilisez de grosses betteraves, coupez-les en quartiers une fois pelées.

Source : <http://www.ricardocuisine.com>