

# Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

## RABIOLES MARINÉS

### INGRÉDIENTS

- 2,5 lbs de **rabioles\***
- 1 c. soupe d' **épices à marinades**
- 1 1/2 tasse **vinaigre**
- 4 tasses d'**eau**
- 2 c. soupe de **gros sel**



### RENDEMENT

5 pots de 500ml

### TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

### TEMPS DE CUISSON

10 minutes

### NOTES

\*Ou autre type de petit navet

\*\*Ou stérilisez dans l'eau bouillante

### MÉTHODE

1. Nettoyez et pelez les rabioles et la betterave. Coupez-les en bâtonnets d'environ 1 cm de diamètre
2. Répartissez-les dans les pots de 500 ml avec ½ c. à thé d'épices à marinade
3. Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre, l'eau et les morceaux de betteraves. Laissez mijoter 5 minutes.
4. À l'aide d'un écumoire, retirez les morceaux de betteraves et répartissez-les dans les pots.
5. Versez le liquide chaud dans les pots et laissez tiédir avant de refermer les pots.\*\*
6. Laissez macérer quelques jours avant de déguster. Se conserve 2 mois au réfrigérateur

