

# MARMELADE BETTERAVE, POMME, CITRON & EPICES

Pour 5-6 petits pots

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min



500 g de betteraves crues (poids épluchées)

500 g de pommes (poids épluchées)

500 g de sucre blond de canne

1 zeste de citron

le jus de 3 citrons

vanille

cannelle

gingembre

cardamome

Eplucher les betteraves et les pommes, les râper comme des carottes. Les mettre à cuire dans 15 cl d'eau jusqu'à ce qu'elles fondent un peu, puis ajouter le sucre et le zeste et les jus de citron.

Laisser cuire 15 min puis réduire en purée.

Ajouter les épices (au goût).

Mettre en pots (au préalable stérilisés à l'eau bouillante et séchés à l'air libre sur un torchon propre).

Visser de suite les couvercles et retourner les pots pour faire le vide et laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

Conserver le pot au frais une fois ouvert.