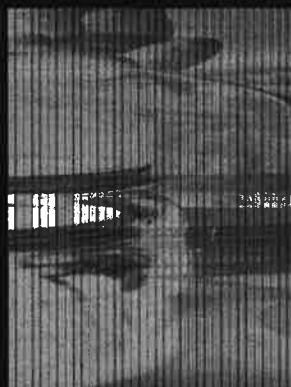


RIK



ett rav s ma iné s

Pr par tio 20 IN

C iss n 1

end men 4 pò's de 00 m' / 2 t sse

Ing édi nts

- 2 k (4 lb) de ett rav s, ros ées
- 0 m (2 tas es) de ina gre bla c
- 3 5 m (1 1/2 tas e) e s cre
- 15 l (c. à s upe de gra nes de out rde
- 5 m (1 c. th) d se

par tio

Dan un gr nde cas ero er mple d'eau boulla te, cui e l s b tte ave à ouv rt usq 'à e q ell s s ien te dre , s it e vir n 1 heu e. ése ver 1 t sse (25 ml d' au e c iss n fltr e. lon er es ett rav s d ns 'ea fr ide Ég utt r les betteraves, les peler et les couper en quartiers ou en tranches. Réserver.

2. Dans une autre casserole, porter à ébullition l'eau de cuisson réservée, le vinaigre, le sucre, les graines de moutarde et le

3. Met re es ett rav s d ns es ots sté ili és t l s c uvrr d ma ina e b uilant . Ben celer. Sté ili er i d sir (3 min tes dan l' au ou i lan e).

omm nta res

onn re ett mas i se ais TRE IM ORT NT e m ttr da s l li te es ngr dié ts nsc ire 1 ass d au e c iss n J pe x v us ire pas d'e u d ns a r cet e d cap la lan ue! Jai sui i p r le in red ent in cri se pa sé ans le oul ir e p ras de res rve l au e c iss n! erc! D mod fie

lie B.

1 d'c mbr 2u2* | ★ ★ ★ ★ ★

Ma ece te réf rée de ett rav s ! Je uis pré ent men en tra n d la fai e e ce te ois en oub e

• C ant I J

ov mbr 20 1 | ★ ★ ★ ★ ★

E cel ent re ett à ard r. ar ont e, u leu e m ttr 1 /2 ass de suc e, e t ouv qu c' st