

# MARMELADE BETTERAVE-GROSEILLE

Pour 1 pot  
Cuisson : 20 min



150 g de betterave crue râpée  
300 g de groseilles surgelées (ou non)  
250 g de sucre blond de canne (soit environ 60% du poids des légume+fruit)  
le jus d'1/2 citron  
cannelle et gingembre en poudre à discrétion

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire cuire pendant 20 min environ, puis mixer et tamiser pour enlever les pépins de groseilles (j'ai utilisé la centrifugeuse de mon robot). Mettre en pot stérilisé, fermer et conserver au frais après ouverture.