

COURGETTES À L'AIGRE DOUX



2 kg de courgettes
60 g de gros sel
2 gros oignons
50 cl de vinaigre de cidre
50 cl d'eau
300 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de poudre de curry

1er jour :

Éplucher et couper les courgettes en gros dés. Les mettre dans un récipient avec le gros sel et les deux oignons coupés en morceaux. Laisser dégorger jusqu'au lendemain.

2e jour :

Égoutter les courgettes et les oignons. Les rincer sous le robinet. Faire un sirop avec le vinaigre, l'eau, le sucre et la poudre de curry. Porter à ébullition puis y mettre les courgettes et les oignons. Faire bouillir deux minutes.

Laisser reposer le tout dans le récipient pendant 24 heures.

3e jour :

Refaire chauffer le tout et laisser bouillir deux minutes. Mettre aussitôt en bocaux et fermer immédiatement. Conserver dans un endroit sec.

Délicieux en apéritif ou dans une salade composée.

Recette proposée par Gisèle.

Mots-clés :