

Courgettes au vinaigre aigre-doux



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 3 kg de courgettes) :

- 3 kg de courgettes
- 1 tasse d'oignon
- 1/2 tasse de sel
- 3 tasses de vinaigre de vin blanc
- 3 tasses d'eau
- 2 tasses de sucre
- 3 cuillères à soupe de poudre de curry
- 1/2 verre à vin blanc de poivre en grains

Préparation de la recette :

1er jour:

Eplucher et couper les courgettes en cubes de 1,5 cm² .
Ajouter l'oignon coupé en rondelles et le sel.
Mélanger le tout dans un saladier et laisser reposer 24 heures.

2ème jour :

Rincer les courgettes sous l'eau froide.
Préparer un sirop avec le vinaigre de vin blanc, l'eau et le sucre. Cuire ce sirop et verser chaud sur les courgettes.
Ajouter la poudre de curry et le poivre en grains. Mélanger.
Laisser reposer 24 heures.

3ème jour :

Passer avec une passoire et ne cuire que le jus.
Verser le jus chaud sur les courgettes.
Laisser reposer 24 h.

4ème jour :

Ajouter 1/2 tasse de sucre et cuire le tout environ 10 mn.
Remplir immédiatement des pots préparés et fermer.
Retourner les bocaux et laisser refroidir.