

Courgettes à l'aigre doux



Nombre de portions : 8 gros bocaux

Durée cuisson : 60 minutes

Durée totale : 96 minutes

Ingrédients

- 2 kg de courgettes vertes
- 1 oignon
- ½ litre de vinaigre de pomme ou vinaigre de vin blanc
- ½ litre d'eau
- 500 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de curry
- 1 cuillère à café de poivre en grain
- 2 cuillères à soupe de sel

Préparation

1. Premier jour:

1. Lavez, pelez et coupez les extrémités des courgettes. Coupez-les en petits cubes. Coupez l'oignon en fines rondelles.
2. Mettez le tout dans un bol (ou dans un plat), saupoudrez d'environ 2 cuillères à soupe de sel, brassez et laissez dégorger pendant un jour, sous couvercle et au frais.

2. Deuxième jour:

1. Égouttez, rincez le tout à l'eau froide et égouttez à nouveau.
2. Dans une casserole, portez à ébullition 1/2 litre d'eau, 1/2 litre de vinaigre de pomme, 400 g de sucre, le curry et les grains de poivre.
3. Versez le "sirop" obtenu sur les courgettes, couvrez et laissez mariner pendant un jour au frais.

3. Troisième jour:

1. Saupoudrez le tout avec le sucre restant, couvrez et laissez à nouveau mariner pendant un jour.

4. Quatrième jour:

1. Portez les courgettes à ébullition dans le sirop pendant quelques minutes puis transférez la préparation encore bouillante dans les bocaux préalablement lavés et stérilisés.
2. Fermez et laissez reposer pendant 15 jours avant utilisation.

