

Courgettes à l'aigre-doux

Ingrédients

2 kg de courgettes, pelées, et découpées en gros dés
1 oignon
½ l de vinaigre de pomme (de cidre)
400g de sucre puis encore
100g de sucre
3 cuillers à soupe de curry
1 cuiller à café de poivre en grains
2 cuillers à soupe de sel

Jour 1

Faire mariner les courgettes + l'oignon + le sel

Jour 2

Egoutter les courgettes, les mettre dans un récipient profond

Porter à ébullition : 1/2 l d'eau + 1/2 l de vinaigre + 400g de sucre + curry + poivre

Verser sur les courgettes

Laisser mariner jusqu'au lendemain

Jour 3

Saupoudrer avec 100g de sucre et laisser mariner à nouveau

Jour 4

Porter le tout à ébullition et laisser cuire ¼ d'h

Mettre chaud en bocaux et fermer (comme confiture)

Déguster à l'apéritif, ou en accompagnement de viande froide.