



COURGETTES EN CONDIMENT

Pour apéro ou comme cornichons

Ingrédients :

3 kg de courgettes
3 gros oignons en lamelles
100 g de gros sel
1 litre de vinaigre de vin rouge ou blanc pour remplir bocaux
1 litre d'eau, pour remplir bocaux
700 g de sucre, pour 2 l de liquide
7 cuillères à café de curry, pour 2 litres
1 cuillère de poivre, pour 2 litres

1/ Couper les courgettes en dés (si les courgettes sont grosses retirer les pépins)

Couper les oignons en rondelles, mélanger le tout et verser du gros sel dessus. Laisser une journée à macérer. Rincer à l'eau.

2/ Faire cuire le sirop (vinaigre, eau, sucre, curry et poivre) et le verser sur la préparation des courgettes, bouillant. Couvrir et laisser macérer 24 heures.

Après ce délai, récupérer le sirop et le refaire bouillir. Remettre à nouveau sur les courgettes et macérer 24 heures.

3/ Refaire bouillir l'ensemble en couvrant pendant 2 à 3 minutes. Remplir les bocaux les fermer en les renversant.