

Courgettes Aigre Douce

Recette de jc Leroy proposée par Odile Leboucher

Préparation en 4 jours et patienter 15 jours pour déguster

Ingrédients :

- 3kg de courgettes
- 500mlde vinaigre bio cidre
- 500ml d'eau plus gros sel
- poivre en grain
- 320g de sucre
- 3 oignons (gros)
- 4 cuillères à café de Curry

1. Couper les courgettes en dés (1.5 x 1.5), les oignons en lamelles et ajouter le gros sel puis 24h au frigo
2. Rincer, puis dans une casserole faire le sirop : eau, vinaigre, sucre, poivre curry, jusqu'à bouillonnement. Verser sur les courgettes et les oignons et une fois froid : 24h au frigo
3. Filtrer le sirop des courgettes, puis faire bouillir le siropet reverser sur les courgettes 24h au frigo
4. Mettre les courgettes dans une casserole, faire bouillir le tout. Au bouillon, arrêter. Mettre en pot et retourner

Attendre 15 jours puis déguster.