

Courgettes exotiques

par Odette GUIHAL

Préparer :

1kg de courgettes râpées en tagliatelles

350g d'oignons (de préférence blanc) coupés en lamelles

bien mélanger l'ensemble et laisser reposer une nuit

Avant de cuire, ajouter :

200g de sucre en poudre

1/4 de litre de vinaigre de cidre ou autre

1c à soupe bombée de moutarde

Bien remuer l'ensemble et faire bouillir pendant 3/4 d'heure

Pendant ce temps, mélanger dans un bol :

1c à soupe de Curry

1c à soupe et demi de farine

*3/4c à soupe de piment de Cayenne, poivre, Espelette
(1/2 de Cayenne + poivre moulu + piment Espelette)*

1c à soupe de Paprika

Verser dans la préparation en brassant énergiquement

Laisser bouillir de nouveau pendant 1/4 d'heure

Verser bouillant dans des pots de verre

Fermer et retourner (comme la confiture)

Peut se conserver plusieurs mois, 1 an et plus