

COURGETTES à l'aigre-doux

(Même recette pour tous les légumes : carottes / choux fleurs / oignons...)

Recette pour environ 1.5 Kg de courgettes

- Gros sel : 1 grosse poignée
- Sucre blanc : 300 gr + 100 gr
- Poivre en grains : 1 cuillerée à soupe
- Curry : 3 cuillères à soupe
- 3 oignons
- ½ litre de vinaigre blanc + ½ litre d'eau

JOUR 1

- Laver et couper les courgettes en cubes de 1.5 cm² (ne pas les éplucher)
- Saupoudrer de gros sel (1 poignée)
- Mettre dans un saladier
- Mettre au frais pendant 12 à 24 heures (remuer 2 à 3 fois)

JOUR 2 : Préparation de la marinade

Dans une casserole, verser :

- ½ litre de vinaigre blanc + ½ litre d'eau
 - 300 gr de sucre blanc
 - 1 cuillerée à soupe de poivre en grains
 - 3 cuillerées à soupe de curry
-
- Porter à ébullition
 - Rincer les légumes sous l'eau froide
 - Verser la marinade chaude sur les légumes
 - Laisser mariner pendant 12 à 24 heures
 - Remuer de temps en temps

JOUR 3

- Saupoudrer les légumes (avec la marinade) de 100 gr de sucre en poudre
- Ajouter 3 oignons coupés en rondelles
- Laisser mariner 12 à 24 heures

JOUR 4

- Mettre les légumes + la marinade dans un faitout
- Porter à ébullition
- Mettre en bocaux et couvrir de marinade chaude + les oignons rajoutés
- Retourner les bocaux et laisser refroidir
(Bocaux stérilisés pour la conservation)

*Se conserve au frigo comme les cornichons une fois entamé
Se conserve des mois si pas entamé*