

Courgettes à l'aigre-doux

Ingrédients pour 5 bocaux :

- 2 kg de grosses courgettes
- 2 oignons
- 1 cuiller à café de poivre en grain
- 150 g de sel
- 4 cuiller à soupe de curry
- 1/2 litre de vinaigre de cidre
- 350 g de sucre



Jour 1

Couper les courgettes lavées et épépinées en dés d'environ 2 cm. Couper l'oignon en rondelles fines à la mandoline (2 mm au moins).

Mettre les courgettes et l'oignon dans un saladier et saupoudrer de sel pour les faire dégorger. Couvrir et mettre au frais 24 heures.

Jour 2

Bien rincer le mélange courgettes-oignons et égoutter le tout. Préparer le sirop avec le vinaigre de cidre, la même quantité d'eau, le sucre, le poivre et le curry. Porter à ébullition, puis verser sur les courgettes. Couvrir d'un film, laisser refroidir et laisser au frais une nuit.

Jour 3

Égoutter les courgettes, en récupérant le sirop dans une casserole. Porter le sirop à ébullition et verser sur les courgettes. Couvrez, laisser refroidir et laisser reposer 24h au réfrigérateur.

Jour 4

Préparer des bocaux propres et stérilisés. Porter le mélange courgettes-sirop à ébullition quelques minutes pour stériliser. Verser dans les bocaux, fermer tout de suite et retourner sur le couvercle.

Attendre 15 jours avant de déguster. Se conserve très bien.