

Pickles de courgette au curry de Thiérache

<https://lebocage-sorbais.fr>

Pour cette recette délicieuse il faut de la patience, mais tout le monde sait que: "quancéloncébon".

Pour cette recette il nous faut, pas mal de temps: 4 jours, mais aussi :

- 2,5 kg de courgettes du jardin
- 300 g d'oignons émincés
- 1 l de vinaigre blanc
- 375 g de sucre
- 1/2 piment antillais
- 3 c à soupe rases de curry
- 2 c à soupe rases de 5 baies / Baies roses
- 60 g de sel



J - Le premier jour: couper les courgettes en dés, ajouter 60 g de sel + 300 g d'oignons, couvrir.



J + 1 - Le deuxième jour: rincer et égoutter.



J + 1 - Puis faire un sirop avec: 1l de vinaigre, 300 g de sucre, 3 c à soupe rase de curry, 1/2 piment antillais, 2 c à soupe de baies.



J + 1 - Verser sur les courgettes et couvrir pendant 24h.



J + 2 - Le lendemain: égoutter en gardant le sirop, faire bouillir ce sirop avec 75 g de sucre. Verser sur les courgettes et attendre encore 24h.



J + 3 - Le lendemain faire bouillir le tout 1mn puis mettre en pot. En accompagnement des plateaux repas, c'est délicieux.