

Courgettes à l'aigre-douce

Une recette toute simple, mais délicieuse. Il faut juste un peu de temps et de place dans sa cuisine.

Ingrédients pour 5 pots de 435 ml (plus un petit pot) :

- 1,5 kg de courgettes du jardin
- 0,6 l de vinaigre blanc
- 270 + 70 g de sucre
- 1/2 piment antillais
- 2 c à soupe rases de curry
- 1 c à soupe rases de baies roses
- 35 g de sel



J - Le premier jour :

- Couper les courgettes en dés, ajouter 35 g de sel et couvrir.

J + 1 - Le deuxième jour :

- Transférer dans une passoire, rincer et égoutter.
- Puis faire un sirop avec : le vinaigre, 270 g de sucre, le curry, le piment antillais et les baies.
- Verser sur les courgettes et couvrir pendant 24h.

J + 2 - Le troisième jour :

- Egoutter en gardant le sirop, faire bouillir ce sirop avec 70 g de sucre.
- Verser sur les courgettes et attendre encore 24h.

J + 3 - Le quatrième jour :

- Laver les pots et stériliser les joints 5 minutes à l'eau bouillante.
- Faire bouillir les courgettes 1 minute puis mettre en pot.
- En accompagnement des planches charcuterie fromage, c'est délicieux.