

COURGETTES A L'AIGRE DOUX

Pour 3 kg de courgettes assez grosses.

Jour 1 : laver et couper en morceaux, ajouter une tasse de rondelles d'oignons et ½ tasse de sel.

Laisser reposer 1 jour.

Jour 2 : Egoutter et bien rincer.

Préparer le sirop avec :

2 tasses de vinaigre blanc

2 tasses d'eau

2 tasses de sucre

3 cuillères à café de curry

1/2 cuiller à café de poivre

Cuire le sirop et verser sur les courgettes

Laisser reposer une journée.

Jour 3 : Egoutter et récupérer le jus.

Cuire en ajoutant + ou - ½ tasse de sucre

Reverser le tout bouillant sur les courgettes

Jour 4 : Faire cuire 10 min en rajoutant un peu de sucre et de curry

Ranger chaud dans le bocal et fermer.