

Courgettes à l'aigre doux

Voilà une recette pour utiliser toutes les courgettes : rondes, vertes, jaunes. A grignoter à l'apéro !

Ingrédients

1kg de courgettes
2 oignons
40g de gros sel
2 càc de moutarde à grains
2 càc de curry
160g sucre ou miel
300ml Vinaigre de cidre
300ml d'eau



La recette prend trois jours consécutifs.

1er jour : couper les courgettes (enlever les graines s'il y a lieu) et les oignons. Les mettre dans un saladier avec le gros sel, bien mélanger, couvrir et laisser reposer.

2ème jour : les courgettes ont dégorgé, les rincer et les égoutter. Verser dans une casserole le sucre, la moutarde, le curry, l'eau et le vinaigre. Faire bouillir 5 minutes environ en remuant régulièrement. Verser le mélange sur les légumes, bien mélanger. Laisser mariner jusqu'au lendemain.

3ème jour : faire cuire le mélange 5 minutes et mettre en pot ou en bocal immédiatement. Ces courgettes se conservent plusieurs mois à température ambiante grâce au sucre et au vinaigre.