

Les courgettes aigre douce.

Voici la recette incontournable que je n'ai cessé de distribuer, elle est vraiment délicieuse.

Ingrédients:

- 2kg de courgettes évidées
- 80 à 100g de gros sel
- 3 oignons
- 1/2L d'eau
- 1/2L de vinaigre de cidre
- 300g de sucre en poudre
- 4 c à c de curry
- 3 c à s de moutarde (classique ou à l'ancienne)

Matériel:

- 1 saladier
- 1 grande casserole
- 1 cuillère à soupe et 1 à café
- 8 pots à confiture

Réalisation:

Premier jour:

1. Préparer 1Kg 800 à 2 kgs de chair de courgette en cubes plus ou moins carrés (enlever le cœur, je le donne à mes poules) et les mettre dans un saladier.
2. Ajouter 80 à à 100g de gros sel.
3. Ajouter 3 oignons coupés en rondelles.
4. Mélanger et laisser reposer jusqu'au lendemain.

Deuxième jour:

1. Egoutter et laver les courgettes puis les remettre dans un saladier.
2. Dans une casserole, verser 1/2 L d'eau, 1/2 litre de vinaigre de cidre, 300g de sucre en poudre, 4 c à c de curry et 3 c à s de moutarde (à l'ancienne pour moi).
3. Laisser mijoter 5 mn.
4. Verser sur les courgettes.
5. Laisser mariner jusqu'au lendemain.

Troisième et dernier jour:

1. Faire cuire la préparation 5mn en remuant de temps en temps.
2. Verser dans les pots.
3. Les retourner le temps qu'ils refroidissent puis les stocker à l'abri de la lumière.

On peut les conserver pendant 1 année.