



Courgettes au curry aigre-douces de Camille

Se fait sur 4 jours.

2 kg de courgettes
3 oignons
100 g de sel

Sirop

6 dl de vinaigre de vin blanc
6 dl d'eau
500 g de sucre
4 c. à s. de curry
1 c. à s. de moutarde gros grains

1er jour:

Couper les courgettes en dés et les oignons en rondelles.
Mélanger avec le sel et couvrir jusqu'au lendemain.

2ème jour:

Rincer à l'eau et laisser égoutter.
Cuire les ingrédients du sirop et verser sur les courgettes.
Laisser reposer à couvert jusqu'au lendemain.

3ème jour:

Récupérer le jus et le recuire, puis le verser sur les courgettes.
Laisser reposer à couvert jusqu'au lendemain.

4ème jour:

Verser le tout dans une casserole. Porter à ébullition. Laisser frémir pendant 2 min.
Verser dans des bocaux propres et fermer.

Excellent avec la raclette.