

# LES COURGETTES À L'AIGRE-DOUX



## Ingrédients pour 8 pots environ :

2 kg de courgettes vertes  
1 Oignon  
Sel  
1 /2 litre de vinaigre de pomme  
400 g de sucre  
3 cc de curry  
1 cc de poivre en grain  
100 g de sucre

### 1<sup>er</sup> jour :

Laver les courgettes, les peler et couper les bouts.

Couper en petits cubes (si les courgettes sont grosses, il est peut-être nécessaire d'enlever le milieu qui contient les graines).

Couper en fines rouelles l'oignon.

Mettre le tout dans un récipient avec couvercle, saupoudrer de sel (env. 2cs) le tout. Brasser et laisser dégorger au frais pendant un jour.

### 2<sup>ème</sup> jour :

Bien égoutter et rincer le tout à l'eau froide. Bien égoutter. Dans une casserole, porter ½ litre d'eau et ½ litre de vinaigre de pomme, les 400 g de sucre, le curry et les graines de poivre à ébullition.

Verser le « sirop » obtenu sur les courgettes. Couvrir et laisser mariner un jour au frais.

### 3<sup>ème</sup> jour :

Saupoudrer le tout avec les 100 g de sucre, couvrir et laisser mariner à nouveau un jour.

### 4<sup>ème</sup> jour :

Commencer par bien laver les bocaux (voir les stériliser).

Porter les courgettes dans le sirop à ébullition (pas besoin de laisser trop longtemps, mais quand même pour éviter les moisissures).

Transférer encore bouillant dans les bocaux. Fermer et laisser reposer 15 jours avant de goûter.

Et voilà, après tout ce temps, vous pouvez vous régaler... Une fois ouvert, se garde au frigo !