Pickles de courgettes

Ingrédients : (environ 12 bocaux)

- 3 kg de courgettes
- 3 ou 4 oignons
- 100 g de sel

Pour le sirop :

- 80 cl de vinaigre de cidre
- 600 g de sucre
- 80 cl d'eau
- 5 cuillères à café de curry
- 1/2 cuillère de poivre moulu

1. Peler et égrainer les courgettes puis les couper en petits troncons de 2 à 3cm. Couper les oignons puis mettre le tout dans le sel. Couvrir et laisser macérer une nuit.
2. Le lendemain, rincer et égoutter les courgettes.
   Faire le sirop (vinaigre, eau, sucre, curry et poivre), porter à ébullition jusquà ce que le sucre soit dissout. Laisser refroidir et le verser sur les courgettes, couvrir et laisser une nuit.
3. Le 3ème jour, égoutter mais garder le sirop, le faire chauffer quelques instants et le reverser chaud sur les courgettes. Couvrir et laisser la nuit.
4. Le 4ème jour, stériliser les bocaux, les faire sécher.
   Cuire le mélange (courgettes-sirop) pendant 2 minutes et remplir et fermer à chaud vos bocaux
   Les laisser reposer à l'abri de la lumière au moins 10 jours.
   Vos bocaux de courgettes sont prêts !

Revision #2
Created 2023-11-18 13:08:16 UTC by Guigui
Updated 2023-11-18 13:15:59 UTC by Guigui