

Pickles de courgettes au curry



Préparation : 15 minutes (sur 4 jours d'intervalle)

Cuisson : 10 minutes + 15 minutes

Pour 15 personnes :

- 2,5 à 3 kg de courgettes
- ½ tasse de sel fin
- 4 tasses de vinaigre blanc
- 4 tasses d'eau
- 4 tasses de sucre en poudre + ½ tasse
- 8 cuillerées à café de curry
- 3 cuillerées à café de poivre en grain
- 2 oignons (optionnel)

1. Jour 1 : laver, éplucher (ou non, comme vous le souhaitez) et épépiner les courgettes. Les couper en tranches de 2 cm de large puis en dés. Ajouter ½ tasse de sel et laisser reposer.

2. Jour 2 : jeter le jus et rincer les dés de courgettes. Réaliser un mélange avec le vinaigre blanc, l'eau, le sucre, le curry et les grains de poivre. Bien mélanger et verser sur les courgettes. Ajouter éventuellement les oignons épluchés et coupés en lamelles. Réserver.

3. Jour 3 : verser le sirop dans une casserole, ajouter la ½ tasse de sucre restante. Faire bouillir et verser sur les courgettes. Laisser reposer.

4. Jour 4 : verser courgettes et sirop dans une grande casserole et faire bouillir pendant environ 15 minutes. Retirer du feu et mettre dans un ou plusieurs bocaux. Fermer sans stériliser. Les bocaux peuvent se garder à l'air ambiant pendant quelques mois, ou bien être placés au frais pour servir les pickles froids.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>