



Les « Pickles » de Jeanine

Les courgettes au curry pour l'apéro !

Ingrédients :

3 kg de courgettes
3 poivrons(rouge, jaune, vert)
2 oignons
50 gr de sel fin
400 gr de sucre en poudre
3 c. à café bombées de curry
½ litre de vinaigre blanc + 1 verre
½ litre d'eau + 1 verre.

Le soir :

Couper les courgettes, poivrons et oignons en morceaux puis les mettre dans un saladier avec les 50 gr de sel fin. Les laisser perdre leur eau toute la nuit.

Le lendemain :

Egoutter les légumes, puis les mettre dans un faitout avec l'eau, le vinaigre, le sucre et le curry.

Porter à ébullition et laisser à petits bouillons 6 – 7 min (les courgettes doivent rester un peu fermes).

Mettre en pots avec le jus bien chaud et fermer. Il est possible de retourner les pots.

Bonne dégustation et bon apéro !!