**Courgettes à l’aigre douce au curry -FOOBY (CH)**

Ingrédients pour  3kg de courgettes

en tout: 72 h 30 min | de prép: 30 min

**Jour 1**

* **3 kg**de courgettes épépinées et coupées en dés d'env. 3 cm
* **100 g**d’oignons coupés en rondelles
* **100 g**de sel

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Conseil : Éplucher et épépiner les très grandes courgettes. |

**Jour 2**

* **4 ½ dl** d’eau
* **4 ½ dl** de vinaigre de vin blanc
* **400 g**de sucre
* **4 cc** de curry doux
* **1 cc** de poivre

|  |  |
| --- | --- |
|  | Conseil : Remplacer le vinaigre de vin blanc par du vinaigre aux plantes aromatiques. |

**Jour 1**

Mélanger les courgettes, les oignons et le sel dans un saladier. Couvrir et laisser mariner env. 24 h au réfrigérateur.

**Jour 2**

Bien rincer les courgettes et les oignons à l'eau froide dans une passoire, les remettre dans le saladier. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le reste des ingrédients et verser cette préparation sur les courgettes. Couvrir et laisser à nouveau mariner env. 24 h au réfrigérateur.

**Jour 3**

Égoutter les courgettes et les oignons à travers une passoire au-dessus d'une grande casserole. Remettre les légumes dans le saladier, porter à ébullition le liquide recueilli et verser sur les légumes. Couvrir et laisser à nouveau mariner env. 24 h au réfrigérateur.

**Jour 4**

Porter les légumes à ébullition avec le liquide, les verser chauds dans les bocaux propres préalablement rincés à l'eau chaude, bien refermer.