

Courgette au vinaigre.

1^{er} jour: 900 gr de courgettes coupées en morceaux
avec la peau
3 échalotes en lamelles
4 c.à.c de sel
2 feuilles de laurier

2^e jour: 2,5 dl de vinaigre d'alcool
2,5 dl d'eau + 150 gr de sucre
2 c.à.c de curry.

Placer en bocillon et le verser sur les courgettes non
égouttées, couvrir et mettre au frigo.

3^e jour: Récupérer le jus des courgettes et laisser
bouillir en ajoutant 50 gr de sucre
Verser les courgettes dans la casserole et
faire bouillir 2 min.

→ Remplir les bocaux et fermer de suite.