

Aigre-doux de courgettes au curry¹



©Lili Maillet

Sans stérilisation

Ingrédients

- 3 kg de courgettes épluchées, coupées en dés de 2 cm
- 3 oignons épluchés, coupés en carrés de 2 cm
- 1 poivron rouge épépiné, coupé en carrés de 2 cm
- 100 grammes de gros sel

Sirop

- 60 centilitres de vinaigre balsamique blanc
- 60 centilitres d'eau
- 500 grammes de sucre
- 4 cuillères à café de curry
- 2 cuillères à café de grains de poivre noir
- 2 cuillères à café de graines de moutarde



©Lili Maillet

1^{er} jour

- Laver, égoutter, épépiner et couper les courgettes en gros dés.
- Couper les oignons en gros dés.
- Épépiner et couper le poivron.
- Dans un saladier mettre les courgettes, les oignons et le poivron.
- Saupoudrer avec le sel, remuer, couvrir et réserver au frais.

2^{ème} jour

- Rincer le mélange et égoutter.
- Préparer et cuire le sirop : amener à ébullition 5 minutes en remuant, en mélangeant.
- Remettre les légumes dans le saladier et verser le sirop chaud, mélanger, couvrir et réserver au frais.

3^{ème} jour

- Préparer les bocaux.
- À feu vif, cuire les courgettes, les oignons et les poivrons avec le sirop 3 à 4 minutes : les courgettes doivent rester fermes.
- Remplir les bocaux avec la préparation chaude en tassant un peu.
- Mettre les bocaux sur l'envers jusqu'à complet refroidissement.

Variante

- Ajouter des carottes coupées en rondelles crantées.



©Lili Maillet