

# Pickles de courgettes à l'aigre-douce

## Ingrédients

3kg de courgettes pour 2,4kg nettoyées mais non épluchées si grosses

Ou

3kg de courgettes pour 2,8 kg nettoyées mais non épluchées si petites

100g d'oignons coupés fins

80g de sel

4 tasses de vinaigre blanc

(1 tasse = 1 verre à moutarde = 1 verre à eau = 100g)

4 tasses d'eau = 400g

4 tasses de sucre en poudre = 400g

6 c à café de curry = 12g

1 c à café de poivre = 2,5g

(Céleri branche ou poivron en petits dés)

## Déroulement

### 1<sup>er</sup> jour

Couper les courgettes en cubes (Capable d'être mis en 1 fois dans la bouche)

Ajouter les oignons dans le saladier

Mettre les 80 g de sel, mélanger et laisser au repos filmé

### 2<sup>ème</sup> jour

Egoutter les courgettes et les remettre dans le saladier.

Ajouter le sucre, le vinaigre, l'eau, le curry et le poivre et autres petits légumes si vous voulez.

### 3<sup>ème</sup> jour

Egoutter les courgettes, mettre le jus dans une casserole à bouillir, puis verser sur les courgettes.

### 4<sup>ème</sup> jour

Mettre le tout dans une casserole et laisser cuire 40 à 15mn.

Ebouillanter des pots (confiture) et les remplir.

Retourner les pots jusqu'à refroidissement