

COURGETTES APERO

- 3 kg de courgettes épluchées
- 3 gros oignons
- 1 polivron rouge + 3 piments verts
- 100 g de gros sel

Pour le sirop

- 90 cl de vinaigre de vin blanc (aromatisé ou non)
- 90 cl d'eau
- 500 g de sucre en poudre
- 3 à 5 cuill à café de curry
- ½ cuill à soupe de polivre en grains

1^e JOUR : couper les courgettes en dés de 2cm, les oignons et le polivron

Mélanger le tout et verser le gros sel dessus

Couvrir et laisser macérer 24 h

2^e JOUR : rincer à l'eau les courgettes macérées

Faire cuire le sirop

Verser le sirop bouillant sur la préparation de courgettes

Couvrir et laisser macérer 24 h

3^e JOUR : ne prendre que le sirop et le faire bouillir

Verser le sirop bouillant sur les courgettes

Couvrir et laisser macérer 24 h

4^e JOUR : Faire bouillir le tout 3 mn

Remplir les bocaux . Fermer en les renversant

(environ 12 pots à confiture « bonne maman » bien pleins)