



## Pickles de courgettes

**Ingrédients pour 3 kg de courgettes** : 3 oignons, 100 g gros sel, 1 litre eau, 0,75 litre vinaigre blanc, 500g sucre, 4 c. à café de curry, 1 c. à soupe de poivre

### Première étape :

Eplucher les courgettes, les couper en gros dés ou bâtonnets.  
Ajouter gros sel et oignons.  
Mélanger et laisser reposer au frais 24 h

### Deuxième étape :

Laver les courgettes à l'eau. Egoutter.  
Faire un sirop avec 1 litre eau, 1 litre v. blanc, 500g sucre, le curry et poivre.  
Chauffer le tout et verser chaud sur les courgettes lavées.  
Laisser reposer 24 h.

### Troisième étape :

Réchauffer uniquement le jus et le verser bouillant sur les courgettes.  
Laisser reposer 24 h.

### Quatrième étape :

Réchauffer le tout pendant 2 mn environ  
Mettre en bocaux.  
Ou prendre des pots à confiture que l'on retourne pour la stérilisation.

Bon apéritif !