

Courgettes pour apéro

Ingrédients

- 3 kg de courgettes, épépinées et coupées en dés de 2 cm
- 3 oignons épluchés et coupés en dés de 2 cm
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés de 2 cm
- 100 gr de gros sel

Sirop

- 600ml de vinaigre blanc
- 600 ml d'eau
- 500 gr de sucre en poudre
- 4 cuil. à café de curry
- 2 cuil. à café de grains de moutarde
- 4 cuil. à café de grains de poivre

Préparation

1^{er} jour : dans un saladier, mettre les courgettes, les oignons, le poivron et saupoudrer de sel. Remuer, couvrir et réserver au frais.

2^{ème} jour : rincer le mélange. Egoutter. Cuire le sirop quelques minutes. Remettre les légumes dans le saladier et verser le sirop chaud dessus. Remuer, couvrir et réserver au frais.

3^{ème} jour : préparer les bocaux. A feu vif, cuire les courgettes... avec le sirop 3 à 4 minutes. Remplir les bocaux avec la préparation chaude.

Courgettes pour apéro

Ingrédients

- 3 kg de courgettes, épépinées et coupées en dés de 2 cm
- 3 oignons épluchés et coupés en dés de 2 cm
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés de 2 cm
- 100 gr de gros sel

Sirop

- 600ml de vinaigre blanc
- 600 ml d'eau
- 500 gr de sucre en poudre
- 4 cuil. à café de curry
- 2 cuil. à café de grains de moutarde
- 4 cuil. à café de grains de poivre

Préparation

1^{er} jour : dans un saladier, mettre les courgettes, les oignons, le poivron et saupoudrer de sel. Remuer, couvrir et réserver au frais.

2^{ème} jour : rincer le mélange. Egoutter. Cuire le sirop quelques minutes. Remettre les légumes dans le saladier et verser le sirop chaud dessus. Remuer, couvrir et réserver au frais.

3^{ème} jour : préparer les bocaux. A feu vif, cuire les courgettes... avec le sirop 3 à 4 minutes. Remplir les bocaux avec la préparation chaude.