

# Courgettes à l'aigre-doux

## Ingrédients :

Courgettes : 3 kg  
Oignons : 4 moyens  
½ tasse de gros sel  
3 tasses de vinaigre blanc de vin  
3 tasses d'eau  
2 tasses de sucre et une demie.  
Curry en poudre : 30 g.  
Poivre en grains : 25 g.



## Préparation :

### Premier jour :

- Eplucher et couper les courgettes en cubes de 1,5 cm
- Ajouter l'oignon coupé finement en rondelles et le gros sel.
- Bien mélanger et laisser reposer 24 heures au frais avec un film.

### Deuxième jour :

- Rincer les courgettes à l'eau courante. Jeter le jus.
- Préparer l'aigre-doux avec le vinaigre de vin blanc, l'eau et le sucre. Cuire et verser chaud sur les courgettes.
- Ajouter la poudre de curry et le poivre en grains ; bien mélanger.
- Laisser reposer 24 heures.

### Troisième jour :

- Passer et cuire le jus 5 mn.
- Verser le jus brûlant sur les courgettes.
- Laisser encore reposer 24 h.

### Quatrième jour :

- Compléter avec ½ tasse de sucre et cuire le tout environ 10 mn.
- Remplir immédiatement des pots et fermer hermétiquement.
- Retourner les bocaux et laisser refroidir.