

courgette pour Apero, 1kg800 à 2kg.

1^{er} jour

épluchez les courgettes, coupez les en dés, ensuite coupez 3 gros oignons en rondelle dans un saladier ajoutez 80 grammes de gros sel.

Mélangez courgette, oignons, sel. laissez reposer jusqu'au lendemain.

2^{em} jour

égouttez, rincez versez le tout dans un cocotte ajoutez 1/2 litre de vinaigre blanc, 300g de sucre en poudre ou cristallisé, 4 cuillères à café de curry, 2 à 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne.

laissez reposer jusqu'au lendemain.

3^{em} jour

faire cuire le tout 5 à 7 minutes en remuant les courgettes doivent être fermes, ensuite mettez en bocaux et retournez.

ingrédients

courgettes, oignons, vinaigre blanc, curry, sucre, moutarde à l'ancienne.

