



PICKLES POUR L'APERITIF

## COURGETTES AU CURRY

1,500 kg de courgettes épluchées et coupées en dés  
2 gros oignons coupés en petits dés  
2 grosses poignées de gros sel  
1/2 litre d'eau  
1/2 litre de vinaigre de cidre  
350g. de sucre  
2 c. à soupe de curry, + ou - 4 épices  
1 c. à café de poivre en grains

Mélanger courgettes, oignons et sel. Laisser macérer 12 h. Mélanger de temps en temps.  
Au bout des 12 h., rincer à l'eau froide. Égoutter.  
Rajouter eau, vinaigre, sucre, curry, épices et poivre.  
Laisser mariner encore 12 h.  
Porter doucement à ébullition. Retirer du feu, dès que ça bout.  
Mettre en pot et fermer chaud, le pot à l'envers.