

voici la recette des courgettes au curry :

Pour 3 kg de courgettes

Premier jour:

couper en gros dés

couvrir d'une tasse à café de gros sel (150 g)

Mettre au frais

Deuxième jour: 1 tasse = 100 ml

jeter le jus et rincer les courgettes.

mettre 4 tasses de vinaigre blanc et 4 tasses d'eau

4 tasses de sucre en poudre

8 cuillères à café de curry

3 cuillères à café de grains de poivre

mettre le mélange sur les courgettes

ajouter 3 gros oignons coupés en lamelles larges

mettre au frais

Troisième jour

verser le sirop rendu dans une casserole

ajouter 1/2 tasse de miel

faire bouillir le sirop et le verser sur les courgettes

mettre au frais

Quatrième jour:

cuire le tout entre 10 à 20 mn (feu moyen)

les courgettes doivent rester croquantes

mettre en pot et conserver au frigo

ET DÉGUSTER !!!!!!!!!!!!!