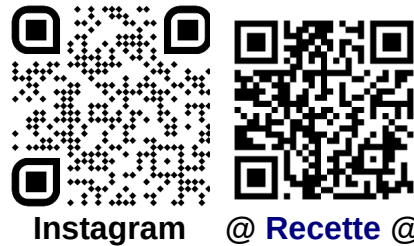


# Pickles de courgettes au Curry



23

## Ingrédients

### Pour les pickles

3 kg de courgettes vertes et jaunes mélangées  
400 gr d'oignons  
2 poivrons rouges  
150 gr de gros sel de Guérande

### Pour le sirop

1 litre de vinaigre de cidre Maille  
700 gr de sucre fin  
2 càs de curry Tradition Indienne de Ducros  
1 càs de curcuma

## Jour 1 :

Lavez les courgettes, ne les épluchez pas. partagez les en 4 dans la longueur, retirez les graines puis détaillez en gros cubes.

Nettoyez les oignons, pelez et coupez en rondelles.

Mettre dans un grand saladier, parsemez de sel de Guérande, mélangez, couvrez, laissez mariner 24 H en secouant le saladier 3 ou 4 fois.

## 2ème jour:

Versez le contenu du saladier dans une passoire et rincez abondamment à l'eau froide. Lavez le saladier. Laissez s'égoutter environ 1 heure.

Versez dans une casserole tous les ingrédients du sirop. Mélangez, posez sur feu fort et portez à petite ébullition. Baissez le feu, laissez cuire 10 mn à petits frémissements.

Remettez les légumes dans le saladier, versez le sirop chaud sur l'ensemble. Mélangez, laissez refroidir avant de couvrir. Laissez macérer 24 H en remuant 3 ou 4 fois.

## 3ème jour :

Posez une passoire sur une casserole pour récupérer le jus et égouttez les légumes.

Répartissez les légumes dans des bocaux stérilisés en tassant un peu.

Versez le sirop restant dans le saladier dans la casserole, mettez sur feu moyen et portez à petite ébullition.

Remplissez les bocaux de sirop brûlant, mettez les couvercles et retournez aussitôt les pots. Remettez les pots à l'endroit puis complétez à raz de sirop, fermez en serrant bien.