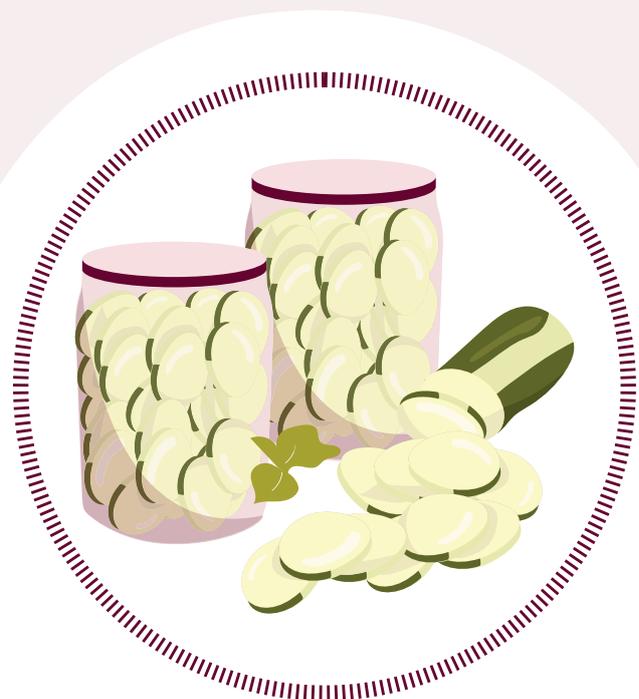




COURGETTES AIGRE-DOUX



ÉTAPE 1 : Faire bouillir les bocal.

ÉTAPE 2 : Couper les courgettes et les faire cuire à l'eau salée. Elles doivent rester croquantes.

ÉTAPE 3 : Porter à ébullition le vinaigre (vin / blanc) et le sucre.

ÉTAPE 4 : Mettre les courgettes, les épices et le sirop brûlant. Fermer.

ÉTAPE 5 : Possibilité de faire macérer les courgettes dans du vinaigre toute une nuit.

INGRÉDIENTS



1 kg fruits et/
ou légumes



1 oignon,
3 gousses
d'ail



250 g de
sucre



Curry et
poivre



20 cl de
vinaigre



Sel