

## **Courgettes à l'aigre doux de Cathy**

### **Ingrédients pour 8 pots environ**

- 2 kg de courgettes
- 1 oignon
- sel
- 1/2 litre de vinaigre
- 400g de sucre
- 3 c à soupe de curry
- 1 c à café de poivre en grains

### **Préparation**

#### 1. 1er jour

- Peler les courgettes, les couper en cubes.
- Couper l'oignon.
- Mettre le tout dans un saladier, saupoudrer de 2 c à soupe de sel et laisser dégorger au frais une journée.

#### 1. 2e jour

- Bien égoutter et rincer.
- Dans une casserole, porter à ébullition 1/2 litre d'eau, 1/2 litre de vinaigre, 400 gr de sucre, le curry et le poivre.

#### 1. 3e jour

- Porter à ébullition les courgettes dans le sirop.
- Transférer encore bouillant dans les bocaux.
- Fermer
- Laisser reposer 15 jours avant de déguster à l'apéritif, avec une raclette, de la viande froide ou dans des sandwiches.