

# COURGETTES

## AU VINAIGRE ET CURRY



### INGRÉDIENTS



POUR PLEIN DE GENS POUR PLEIN D'APÉRO :-)

Difficulté :

LONG MAIS FACILE

Coût moyen :

PAS CHER ! :-)

Tout est dans le titre !

Il te faut

- des courgettes,
- du vinaigre blanc
- et du curry.

C'est tout ?

Non, il te faut aussi

- du gros sel
- et de la patience.

D'abord parce que les courgettes en ce moment ne sont plus les stars de notre étal, ensuite c'est une recette qui occupera tes pensées trois jours et enfin plus elles sont conservées longtemps en bocal meilleur elles sont.

- # Coupe tes courgettes en dés. Prends soin d'ôter les pépins et la chair un peu molle, tu vas te retrouver avec une compote sinon !
- # Tu les fais dégorger une nuit avec du gros sel. (« Dégorger », c'est bon pour tout le monde nan ? Tu les mets dans une passoire, t'arrose de gros sel et elles vont « rendre » leur eau toute la nuit...).



- # Le lendemain, tu les rinces bien et tu les tamponnes gentiment avec un torchon.
- # Couvre les de vinaigre et ajoute du curry. Pour doser le curry, j'ai envie de dire : chacun ses goûts ! Personnellement pour 3kg de courgettes je mettrais 5 cuillères à café de curry.

- # Tu mélanges un peu et tu oublies tes courgettes dans un coin de ta cuisine pendant minimum 12 heures. Autrement dit tu les laisses macérer.

↙ T'AS LE DROIT DE TE LEVER À L'HEURE QUE TU VEUX !



- # Le lendemain, tu portes le tout à ébullition. Au premier bouillon tu comptes 3 minutes.
- # Puis tu ôtes du feu et tu verses le tout dans des bocaux que tu auras pris soin de stériliser.
- # C'est fini ! Comme n'importe quelle conserve, tu la places dans un endroit frais et sec et tu l'oublies minimum 1 mois... Oui c'est dur ! Mais je te l'ai dit, plus c'est long...

### Facile non ?

Ici encore, laisse parler ta créativité ! Tu peux ajouter un petit truc qui te fait plaisir au moment de la macération au vinaigre : grains de poivre, de coriandre, de moutarde, oignons coupés en lamelles, ail entier...

Et puis quand tu les sortiras pour épater les copains à l'apéro tu peux les saupoudrer d'une herbe aromatique. Jeudi dernier j'avais opté pour le fenouil Florixir de Thomas.



Tu es impatient ! Tu te dis que ça va être long d'attendre les courgettes de Rémy et Damien... Et si tu essayais avec nos beaux légumes d'hiver comme le chou, la carotte... Lance toi et viens nous faire goûter !

Ophélie

# Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !