

# Bocaux de courgettes au vinaigre aigre-doux

---

www.jemangedoncjevis.be



## Pour environ 10 pots de 370ml

-2 kg de légumes pelés et coupés (surtout des courgettes, quelques carottes, ail, céleri,...)

-100g de gros sel

-500g de vinaigre de vin ou de cidre

-160g de sucre de canne

-500g d'eau

-2 càs rases de curry

-2 càs rases de grains de poivre noir

**Jour 1:** Couper les légumes en petits cubes de 1 à 2 cm avec ou sans peau selon les goûts. Les courgettes du jardin ont souvent de gros pépins donc ceux là, je les retire. Déposer les légumes dans un saladier, ajouter 100g de gros sel, mélanger et couvrir jusqu'au lendemain. Réserver au frigo ou à la cave.

**Jour 2:** Rincer les légumes à grandes eaux et laisser égoutter dans une passoire puis les replacer dans le saladier. Pendant ce temps préparer un petit sirop: Dans le bol du Thermomix, déposer le vinaigre, le sucre et l'eau et chauffer **10min/100/vit1** puis verser ce liquide sur les légumes. Si c'est avec une casserole, amener ce mélange à ébullition et le verser sur les légumes. Ajouter le curry et le poivre, mélanger. Couvrir, laisser refroidir et réserver jusqu'au lendemain au frigo ou à la cave.

**Jour 3:** Passer les pots vides et leur couvercle à l'eau bouillante, laisser égoutter sur un linge propre. Verser les légumes et leur jus dans une grande casserole, chauffer à feu vif. Une fois que le liquide bout, laisser bouillonner 3 minutes puis verser immédiatement dans les pots en remplissant de liquide à ras bord. Fermer les pots et les retourner (attention c'est bouillant!!!). Les laisser dans cette position jusqu'à refroidissement complet.

Les pots se conservent une année à température ambiante.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!