

CHUTNEY DE COURGETTES

INGREDIENTS

- > **3.000 kg de courgettes.**
- > $\frac{1}{2}$ tasse à café de gros sel **soit 50 grammes**
- > 3.5 tasses à café de vinaigre blanc **soit 43.75 cl.**
- > 4 tasses à café d'eau **soit 50 cl.**
- > 3.5 tasses à café de sucre en poudre **soit 420 grammes.**
- > 8 cuillères à café de curry.
- > 3 cuillères à café de poivre en grain.
- > 2 oignons coupés en fines lamelles.

PREPARATION

➤ 1^{er} jour

- > Eplucher et couper les courgettes en tronçons de 2 cm.
- > Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse à café de gros sel.

➤ 2^{ème} jour

- > Jeter le jus et rincer.
- > Ajouter
 - le vinaigre blanc.
 - 4 tasses à café d'eau.
 - 3.5 tasses à café de sucre en poudre.
 - 8 cuillères à café de curry.
 - 3 cuillères à café de poivre en grain.
 - 2 oignons coupés en fines lamelles sur les courgettes.

➤ 3^{ème} jour

- > Verser le jus dans une casserole et ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
- > Porter à ébullition et verser sur les courgettes.

➤ 4^{ème} jour

- > Faire cuire 10 minutes et mettre en bocaux.

Bon appétit