



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreincomminges.org/Courgette-a-l-aigre-doux-ou-autres.html>

Courgette à l'aigre-doux ou autres légumes

- Documentation - RECETTES CULINAIRES -

Date de mise en ligne : dimanche 29 décembre 2013

Description :

Recette du cousin Charly.

Courgette à l'aigre-doux ou autres légumes



Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés

Recette du cousin Charly.



1er JOUR :

Couper en morceaux les légumes les recouvrir du sel

- Pour 3 kg de légumes 150gr de sel

2ème JOUR :

Egouter et jeter le jus

Ajouter :

- 1 litre de vinaigre blanc
- 1 litre d'eau
- 750 gr de sucre
- 1 cuillère à café de curry
- 1,5 c. de poivre en grain
- + épices diverses à volonté

LAISSER MACÉRER

3ème JOUR :

- Ajouter 100 grammes de sucre

4ème JOUR :

Filter

Faire bouillir le jus

Y jeter les légumes

Laisser bouillir 2 min ou plus suivant le goût de chacun (légumes plus ou moins croquants)

Mettre en bocaux et couvrir avec le liquide bouillant

Fermer immédiatement les bocaux

Étiqueter et ranger.

Bon appétit