



# Courgettes à l'aigre-doux

## Une recette d'Ayent

**Couper 1.5 kg de courgettes en cubes** (photo : variété *Costata Romanesco*)

**Faire bouillir :**

*400 ml vinaigre*

*400 ml d'eau*

*300g de sucre*

**Rajouter :**

*Cubes de courgettes*

*2 grandes échalotes*

*1 càc de graines de moutarde*

*6 càc de curry*

*Baies de poivre (noir, rouge, blanc, vert selon goût ou mélange)*

*Cannelle, laurier, gingembre*

*Zestes de citron (environ d'un demi-citron non-traité)*

**Réduire le feu, laisser mijoter environ 5 min**

**Porter le tout rapidement à ébullition avant de le verser dans les bocaux (d'abord les courgettes puis le sirop jusqu'au bord du bocal)**

**Fermer les bocaux et les laisser refroidir à l'envers**