



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**