

Courgettes à l'aigre-doux de Françoise Bru

pour l'apéro ou accompagnement

- couper les courgettes en cubes en gardant la peau si elle est tendre
- jeter les cubes dans l'eau bouillante et les sortir dès que ça rebout ou juste avant.
- les mettre dans des bocaux
- faire chauffer 3/4 l de vinaigre de cidre avec 300g de sucre, ajouter des épices de votre choix (cannelle, coriandre, piment, cumin ...)
- faire bouillir
- verser le liquide dans les bocaux et visser
- garder quelques temps avant de consommer
- il faudra bien sûr les égoutter.

On peut récupérer le jus pour d'autres utilisations.

