

Poivrons confits



Opération
boKo



10' de préparation (environ)

Jours de macération

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 3 kg de courgettes
- 3 oignons
- 100g de sel

Pour le sirop :

- 6dl de vinaigre de vin blanc
- 6 dl d'eau
- 500g de sucre
- 3-5 cc. de curry
- ½ cc. De poivre



J1 **1^{er} jour** : couper les courgettes dans la longueur, enlever les graines et couper en morceaux de 3 mm d'épaisseur. Couper les oignons en anneaux. Mélanger ces 2 ingrédients et les saupoudrer avec le sel. Couvrir et laisser reposer.

J2 **2^{ème} jour** : bien rincer le mélange courgettes/oignons sous l'eau et égoutter. Porter à ébullition tous les ingrédients du sirop et verser sur les courgettes. Couvrir et laisser reposer.

J3 **3^{ème} jour** : égoutter les courgettes, porter de nouveau le sirop jusqu'au point d'ébullition et reverser sur les courgettes. Couvrir et laisser reposer.

J4 **4^{ème} jour** : porter à ébullition les courgettes avec le sirop, laisser frémir 2 minutes et verser dans des bocaux. Les légumes doivent être entièrement recouverts de liquide. Eventuellement refaire cuire un peu de sirop. Fermer aussitôt les bocaux hermétiquement.

