

# Recette pour écouler les excédents de courgettes d'été

 SZUMILO David



[https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Recette\\_pour\\_%C3%A9couler\\_les\\_%C3%A9xc%C3%A9dents\\_de\\_courgettes\\_d%27%C3%A9t%C3%A9](https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Recette_pour_%C3%A9couler_les_%C3%A9xc%C3%A9dents_de_courgettes_d%27%C3%A9t%C3%A9)

Dernière modification le 13/08/2021

 Difficulté Très facile

 Durée 4 jour(s)

 Coût 10 EUR  
(€)

## Description

Recette pour transformer les courgettes fraîches en un condiment s'alliant avec beaucoup de mets le reste de l'année : courgettes au curry à l'aigre-doux

# Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Jour 1

1

Étape 2 - Jour 2

2

Étape 3 - Jour 3

3

Étape 4 - Jour 4

4

Commentaires

## Introduction

Cette recette se prépare en 4 jours, peut accompagner et relever de nombreuses préparations et se conserve l'année à la cave sans avoir besoin d'être stérilisée. Elle permet de mettre en bocal les courgettes dont on ne sait plus quoi faire en été

| Matériaux                                                                                                                                             | Outils                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Pour 3 Kg de courgettes : 1 tasse à café (tac) de gros sel, 4 tac de vinaigre blanc ou de cidre, 4 tac de sucre blanc et 8 cuillérées à café de curry | Une gamelle, un feu et un couteau |

## Étape 1 - Jour 1

Déssaler dans un égoutoir les courgettes coupées en cubes mélangées à une tasse à café (tac) de gros sel

## Étape 2 - Jour 2

Rincer à l'eau claire et laisser mariner dans dans 4 tac d'eau, 4 tac de vinaigre blanc ou de cidre, 4 tac de sucre blanc et 8 cuillérées à café de curry

## Étape 3 - Jour 3

Monter à ébullition puis laisser mariner à nouveau

## Étape 4 - Jour 4

Monter à ébullition 10mn puis incorporer brûlant dans les bocaux en laissant refroidir à l'envers. Il est important que le liquide recouvre les morceaux (tasser avec une fourchette pour enfoncer les courgettes et ne pas laisser d'air dans le bocal)

Published

Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?title=Recette\_pour\_écouler\_les\_excédents\_de\_courgettes\_d%27été&oldid=73122"

