



Fiche

# Recette

## Courgettes à l'aigre-douce



## Courgettes à l'aigre-douce

## Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 oignons
- 1 piment
  
- 500 ml de vinaigre de vin blanc
- 1 cc de sel
- 2 cs de sucre
  
- 1 cs de moutarde en grains
- 2 cs de curry
- 2 feuilles de laurier
  
- herbes selon les goûts pour décorer

## Préparation

Laver les courgettes, les oignons et le piment puis les émincer. Ajouter tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter 5 min.

Une fois que l'ensemble a refroidi, laisser reposer 12 h à couvert.

Par la suite, reporter le mélange à ébullition pendant 2 min. Oter les courgettes et les autres ingrédients solides à l'aide d'une écumoire et en garnir un bocal.

Porter le bouillon de nouveau à ébullition et verser chaud sur les courgettes, fermer le bocal immédiatement.



### Notre objectif

Mobilisons-nous tous pour protéger l'environnement et concevoir un avenir harmonieux pour les générations futures.

### WWF Suisse

AVENUE DICKENS 6  
1006 LAUSANNE

TÉL.: +41 (0) 21 966 73 73  
FAX: +41 (0) 21 966 73 74  
WWW.WWF.CH/CONTACT  
WWW.WWF.CH  
DONS: CP 12-5008-4