COURGETTES pour l’apéro

**1er jour** : Couper en petits cubes : 1.2 kg de courgettes, 50 g rondelles oignons, 2 poivrons rouges. Mettre le tout dans un saladier avec 40g de gros sel. Laisser reposer au frais.

**2ème jour** : Retirer l'eau des courgettes, mettre 30 cl de vinaigre de vin blanc, 30 cl eau, 300 g de sucre poudre, 3 c à c de curry, 1 c à s moutarde à l'ancienne avec graines (facultatif : vinaigre à poivron, piment d'Espelette et un peu de vinaigre balsamique blanc)

**3ème jour** : mettre le tout dans une casserole et faire cuire **4 mn**, verser très chaud dans des bocaux puis fermer et renverser les bocaux