

Marinade de zucchini



LA recette des Fêtes que mon Guerrier attend toujours avec impatience! En fait, je ne sais pas pourquoi je ne la cuisine que pour les occasions spéciales, car elle est facile à faire et extrêmement savoureuse.

Première partie :

10 tasses zucchini coupés en cube de 1/2 pouce

1 tasse oignons hachés

3 c. à soupe sel de mer

Couvrir de glace et laisser tremper toute une nuit.

Deuxième partie :

Rincer et égoutter les zucchini.

Les verser dans un grand chaudron.

Ajouter :

3 tasses sucre

2 ½ tasses vinaigre

2 c. table fécule de maïs

1 c. table curcuma

1 c. thé graines de cèleri

1 poivron vert, haché

1 poivron rouge, haché

Mélanger et cuire à feu doux environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les zucchinis soient transparents.

Vider dans des pots Mason stérilisé.

Quantité : 7 pots de 500ml ou 10 pots de 250 ml

Merci Marraine :)