

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

RELISH SUCRÉE AU ZUCCHINI



4 tasses de zucchini coupé en petits dés

1 $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon haché finement

1 à 2 gousses d'ail hachées finement

2 c. à table de sel (gros sel idéalement)

Au moment de cuire :

$\frac{1}{2}$ tasse de poivron vert haché finement

$\frac{1}{2}$ tasse de poivron rouge haché finement

2 tasses de sucre

$\frac{2}{3}$ tasse de vinaigre blanc

1 c. à thé de fécule de maïs

$\frac{1}{4}$ c. à thé de curcuma

$\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade moulue

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel de céleri

Cette étape doit être faite au moins 12h à l'avance :

Dans un sac ou un plat hermétique, mélanger uniformément les zucchinis, les oignons, l'ail et le sel (éviter les plats de métal)

Le lendemain :

Égoutter le mélange de légumes salés, bien les rincer et verser dans une casserole.

Ajouter ensuite tout le reste des ingrédients et porter à ébullition sur un feu moyen-élevé.

Dès la première ébullition, réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter 30 minutes.

Verser ensuite dans des pots et stériliser selon votre méthode si vous prévoyez faire des réserves

En pleine saison d'abondance de légumes, il est intéressant de faire des conserves pour en avoir tout l'hiver ou en faire profiter vos amis .

Merci à Elaine M. pour cette recette simple à préparer et ne demande que peu de temps

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM