

# COURGE AIGRE DOUCE

## Ingrédients

- ½ courge
- 300ml eau
- 200ml vinaigre blanc
- 100g sucre
- Graines de fenouil ou bâton de cannelle

## Mise en œuvre:

- Couper la courge en cubes.
- Dans une casserole, faire bouillir le mélange vinaigre, eau et sucre.
- Ajouter les graines de fenouil ou le bâton de cannelle. Plonger les cubes de courge dans le liquide bouillant, laisser 10mn sur le feu puis laisser refroidir à température ambiante.

Se conserve au frais dans des bocaux en verre.

