

Relish fait maison au concombre et courgette

Recette pour 4

Description

Une relish au goût authentique, parfaite pour accompagner charcuterie et fromage.

L'astuce du chef

Pour avoir une relish de la couleur du commerce, ajustez avec du colorant vert.

Ingrédients

Relish

- 3 Unité(s) Concombre
- 3 Unité(s) Courgette
- 2 Unité(s) Oignon
- 4 Cuil. à soupe Gros sel
- 500 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Noix de muscade
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Cuil. à thé Graines de moutarde
- 1 Cuil. à thé Sel de céleri
- 1 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 350 Ml Vinaigre blanc

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**

Mise en place

La veille, mettez les concombres, courgettes et oignons dans un récipient avec le gros sel. Le lendemain, rincez le tout 2 fois, ensuite hachez-les finement. Taillez le poivron rouge en petits dés.

Cuisson

Dans une grande casserole, mélangez bien tous les ingrédients et laissez cuire environ 1 heure.

Conservation

Vous pouvez retirer un peu de jus si vous trouvez la consistance trop liquide. Mettez en pot la relish encore chaude dans des pots préalablement stérilisés.

Bon appétit!