

Chayottes – Cristophines – chou chou à l'aigre douce

Pour 3 kgs de chayottes

1<sup>er</sup> jour : couper les chayottes en dés et ajouter 100 g de sel – laisser macérer toute la nuit

2<sup>ème</sup> jour : jeter l'eau et ajouter les ingrédients suivants :

½ litre vinaigre blanc

¾ litre d'eau

350 g sucre en poudre

8 cuillères à café de curry (ou curcuma)

3 cuillères à café de poivre en grains

3 cuillères à café de coriandre

2 à 3 oignons en rondelles

3<sup>ème</sup> jour : récupérer le jus, le faire bouillir puis le verser sur les chayottes

4<sup>ème</sup> jour : faire cuire le tout 5 minutes et mettre en pot

A consommer environ 1 mois après