

Conserves de légumes "à la Juan"

AUBERGINES

**1kg aubergines - 1 poivron rouge par kilo d'aubergines -
3 gousses d'ail - 1 oignon**



Couper les aubergines en tranches puis en lamelles fines. Saler et laisser dégorger une nuit.

Couper poivrons et oignons en lamelles. Couper l'ail et les oignons en petits morceaux. Cuire le tout dans un peu d'huile de tournesol.

Mettre 1 litre d'eau avec 1/2 litre de vinaigre blanc dans un faitout. Porter à ébullition.

Ajouter les aubergines après les avoir rincées et pressées pour enlever un maximum d'eau.

Laisser bouillir entre 5 et 10 minutes pour obtenir une texture molle.

Egoutter puis ajouter la préparation poivron, oignons, ail.

Mettre en pots bien chaud ; ajouter un peu d'huile d'olive avant de fermer le pot.

Peut se consommer de suite sur du pain à l'apéritif.

CONCOMBRES

2kg aubergines - 1/2 litre de vinaigre blanc - 125g de sucre

Laver puis couper en rondelles les concombres. Les saler et les laisser dégorger au moins 1 heure.

Faire bouillir 1 litre d'eau avec 1 litre de vinaigre et 250g de sucre. Ajouter les concombres rincés.

Cuire 3 / 5 minutes. Egoutter et rincer à l'eau froide. Mais garder le bouillon !!!!

Mettre en pots les concombres avec des baies (poivre, coriandre, moutarde, baies roses ... au choix)

Recouvrir de bouillon.

Attendre 15 /20 jours avant de consommer.

COURGETTES

3 courgettes - 1 paprika ou curry - 1/2 litre de vinaigre blanc - 125g de sucre

Couper les courgettes en dés. Les saler (juste pour les saler pas pour les faire dégorger). Ajouter le curry.
Laisser mariner 45 minutes

Mettre à cuire dans le bouillon. Stopper la cuisson dès la reprise de l'ébullition.

Mettre en pots comme pour les concombres.