

OIGNONS GRELOTS GLACÉS

- Oignons grelots
- 30 g de beurre
- 1 c. à s. de sucre
- Sel

Eplucher les oignons grelots.

Dans une grande casserole (les oignons ne doivent pas s'y recouvrir) faire fondre le beurre. Ajouter les oignons, le sucre et une bonne pincée de sel. Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé avec une cheminée (un petit trou au milieu) et laisser cuire à feu moyen.

Après 10 minutes enlever le papier sulfurisé et continuer à cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Les oignons restent blancs et brillants, ils sont glacés à blanc.

Laisser cuire en remuant pour enrober les oignons grelots du caramel qui se forme et prennent de la couleur. Stopper la cuisson et réserver. Vos oignons sont glacés à brun.

Ne pas laisser trop longtemps caraméliser sinon ils prendraient un goût de brûlé...

Cette technique de glaçage peut être utilisée avec d'autres légumes comme des bâtonnets de carotte, des petits navets, etc...

