

OIGNONS CONFITS

- 4 oignons jaunes
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 3 c. à s. de cassonade
- 20 g de beurre doux
- 100 ml de vin blanc

Eplucher et émincer finement les oignons.

Dans une grande poêle ou une cocotte faire chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu doux. Lorsque le beurre est fondu ajouter les oignons. Remuer régulièrement pour qu'ils ne collent pas.

Laisser compoter lentement pendant environ ½ heure en remuant régulièrement. Les oignons doivent devenir translucides.

Ajouter la cassonade, mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que le sucre fonde et enrobe les oignons et leur donne une couleur dorée. Lorsqu'ils sont caramélisés déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à ce que liquide soit évaporé.

Ajouter le vinaigre balsamique et laisser encore cuire quelques minutes.

Accompagne le foie gras, les viandes ou les volailles. Se congèle facilement en petites portions.

