

Confit d'oignons nature ou aux framboises

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Quoi de mieux qu'un bon confit d'oignons fait maison pour accompagner le foie gras bien sûr mais aussi un plat de viande ?

C'est simple à faire, il faut juste pleurer un peu au début.

Version double ici nature ou avec des framboises.

Ingrédients (pour 3/4 pots moyens):

- * 800g d'oignons préparés
(soit environ 900g entiers ou 5-6 gros oignons)
- * 100g de sucre roux
- * 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- * 3 cuillères à soupe d'olive
- * 100g de framboises (ou raisins secs)



Préparation :

Eplucher les oignons. Les émincer finement et les redécouper en petits morceaux (ou les hacher au robot).

Dans une poêle, mettre l'huile d'olive et faire chauffer.

Quand l'huile est chaude, y mettre les oignons et les faire revenir à feu doux jusqu'à ce les oignons deviennent translucides.

Ajouter le sucre et le vinaigre.

Remuer et laisser cuire encore 10 minutes à feu vif jusqu'à ce que le vinaigre s'évapore.

Si vous voulez préparer un confit nature et un autre confit avec des framboises, partager en 2 les oignons déjà cuits et continuer la cuisson en parallèle dans 2 poêles différentes.

Ajouter à ce moment les ingrédients facultatifs dans la moitié de la préparation (ici 50g de framboises entières).

Couvrir alors la poêle et laisser cuire à feu doux 45 minutes à 1h.

Ne pas oublier de remuer de temps en temps.

Si besoin, ajouter un peu d'eau en fin de cuisson si c'est trop sec.

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière (se conserve quelques mois).

Astuces :

J'ai choisi les oignons roses de Roscoff qui sont un peu « sucrés ».

Le confit aux framboises fonce beaucoup en fin de cuisson.

Il y a beaucoup de sorte d'oignons différents donc les confitures ont toutes des saveurs différentes.

Attention, l'odeur de ce confit reste présente longtemps après dans la cuisine, donc bien ventiler pendant la préparation de ce confit !

