

Confit d'oignons

au balsamique



Pour 3 petits pots

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

- 500 g d'oignons jaunes
- 100 g de sucre semoule
- 25 cl de vin rouge
- 3 c à soupe d'huile
- 3 c à soupe de vinaigre balsamique
- Mélange de 5 baies ou poivre
- Sel

Épluchez et émincez les oignons en fines lamelles.

Dans une poêle ou une sauteuse, faites suer les oignons dans l'huile pendant environ 5 minutes. Les oignons doivent être translucides et tendres.

Ajoutez le vin rouge, le vinaigre balsamique et le sucre semoule, le mélange de 5 baies ou poivre et le sel.

Laissez cuire jusqu'à réduction du liquide en mélangeant de temps en temps. *Cela peut prendre 45 minutes.* Les oignons vont compoter et changer de couleur.

Si vous prévoyez de le déguster sans tarder, laissez refroidir et conservez dans un petit pot hermétique au frais.

Vous pouvez aussi répartir le confit sitôt la cuisson terminée dans des pots ébouillantés au préalable et en les retournant jusqu'à refroidissement et conservez au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

Ce confit est un régal accompagné de foie gras, de charcuterie, de viandes froides, des fromages ou encore avec une raclette.