



*Temps Total : 45 min.
Préparation : 5 min.
Cuisson : 40 min.*

Confiture d'oignons



Ingrédients

500 g d'oignon
150 g de beurre
3 grosses cuillères à soupe de miel liquide
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
5 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 petit verre de porto
Poivre, Sel

Préparation

Dans une grande poêle anti-adhésive, mettre à chauffer le beurre à feu vif. Quand la poêle est bien chaude et que le beurre mousse, ajouter les oignons.

1 Ajouter le miel et le vinaigre.

2 Bien mélanger. Laisser cuire 10 mn, pour que l'eau s'évapore, en mélangeant de temps en temps. Baisser le feu sur moyen.

3 Ajouter le sucre en poudre, remuer.

4 Il faut que les oignons commencent à caraméliser. Une fois que les oignons sont déjà un peu bruns (pas brûlés !!), rajouter le Porto. Faire confire un bon 1/4 h encore, à petit feu, en remuant souvent. Il ne doit plus rester de liquide à la fin et les oignons doivent être translucides. Saler et poivrer en dernier.

5 Cette «confiture» se garde au frigo (pas trop longtemps), mais se consomme à température ambiante (sinon le beurre est figé).

Plus d'informations sur
hautespyrenees.fr



**CHAQUE JOUR
PLUS PROCHE DE VOUS**