

CONFIT D'OIGNONS ROUGES EN CONSERVE

Le Confit d'oignons accompagne merveilleusement le foie gras, ainsi qu'une bonne viande grillée.

Préparation : 10 min Cuisson : 60 min

Ingrédients

6 oignons rouges

60 g de sucre roux

650 ml d'eau

150 ml de vinaigre Balsamique

50 ml d'huile d'olive



Préparation

Ébouillanter pots et couvercles et les laisser sécher sur un torchon propre

Mettre à chauffer l'huile dans une casserole, ajouter les oignons émincés et les faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajouter le sucre roux et laisser légèrement caraméliser. Déglacer avec le vinaigre balsamique puis ajouter l'eau. Saler et poivrer, et mélanger. Porter à ébullition, puis cuire doucement à couvert en remuant de temps en temps, jusqu'à absorption quasi complète du liquide (si besoin rajouter un peu d'eau).

Remplir les pots visser les couvercles et les retourner. Les laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

