

# CONFIT D'OIGNONS



## Ingrédients :

- 2 oignons rouges ou blancs ≈ 225g
- Huile végétale (olive ou tournesol) 2 càs ≈ 15g
- Vinaigre balsamique ou de vin 80mL
- Sucre roux ou cassonade 80g
- Sel

## Astuces :

- Oignons rouges ou blancs, frais ou surgelés.
- Pour éviter de pleurer : faire couler de l'eau sur la lame avant d'hacher les oignons.
- A consommer avec du foie gras, du bœuf (hamburger ou carpaccio), du magret de canard ou sur des toasts végétariens.
- + de recettes avec des oignons sur mon blog !

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes environ**  
**Pour 1 petit pot**

1. Éplucher et **hacher** les oignons.
2. Dans une **casserole** sur **feu moyen** : verser l'huile, ajouter les oignons et les faire revenir ≈ **10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
3. **Ajouter** le vinaigre, le sucre et le sel. Mélanger, **couvrir** et laisser cuire ≈ **20 minutes**.
4. **Conservation** dans un pot hermétique (en verre si possible) **au frais** pendant **1 mois** max.



@Recettes100faim.fr