



Jardin à table

Confiture d'oignons

Préparation : 5 min. - Cuisson : 1h15.

Ingrédients pour 1 pot de 200 grammes :

600 g d'oignons rouges

50 cl de vin rouge

10 cl de vinaigre de vin rouge

50 cl d'eau

70 g de miel

40 g de beurre

Sel, poivre

■ Pelez et émincez les oignons. Dans une casserole, mélangez-les avec le vinaigre, le miel et le vin. Faites cuire ce mélange à feu doux pendant 45 minutes, jusqu'à absorption totale du liquide.

■ Ajoutez un peu d'eau et continuez la cuisson pendant au moins

30 minutes, en remuant souvent. La confiture est prête lorsqu'elle est fondante.

■ Ajoutez une noix de beurre, salez, poivrez et mélangez bien.

■ Laissez refroidir et consommez ainsi en accompagnement de viandes froides.