

Confiture d'oignons

Mini 2jrs avant utilisation - 10mn réalisation - 30mn cuisson

500gr beaux oignons + 75gr sucre semoule + 3CS huile + sel + poivre
2 ½ gobelets vin rouge (Tursan par exemple)

- * Chauffer l'huile **1mn 90° vit1.**
- * Eplucher les oignons, couper en 4, jeter sur les couteaux en marche et mixer **6 Sec à vit4** et régler **10mn 90° vit1.**
- * Dès que les oignons sont cuits, ajouter vin, sel, sucre et régler **20mn 80° vit1 sans gobelet**, jusqu'à complète réduction du vin.
- * Pas très sucrée = foie gras. Ajouter du sucre pour allier avec gibier
- * Préparée la veille : meilleure réchauffée.



Confit d'oignons

30mn réalisation - 35mn cuisson

500gr oignons rouges + 75gr sucre semoule + 1CS huile + sel
3 gobelets vin rouge + 7gr vinaigre vin + 3CS crème cassis + poivre blanc

- * Eplucher les oignons, couper en 4, Mixer **6 Sec à vit4** et régler **10mn 90° vit1.**
- * Dès que les oignons sont transparents, ajouter sucre, sel et régler **5mn 80° vit1.** Ajouter vin, vinaigre, cassis et régler **20mn 100° vit1.**
- * Empoter, conserver dans un endroit sombre et frais 3jrs avant de consommer.

*** Cette confiture s'utilise comme un chutney, on l'utilise notamment pour : accompagner viandes froides et chaudes : Gigot, charcuterie, rôtis, foie gras...déglacer les sauces : en fin de cuisson d'un bifteck, d'un filet mignon..., préparer celui-ci dans votre plat de présentation, (mettez quelques cuillères de confiture d'oignon dans la cocotte de cuisson de la viande, faites revenir et servir ensemble.) Pour les viandes, on peut remplacer la confiture d'oignon par de la confiture de vin pour donner un petit goût de marinade à vos plats. avec du fromage : elle relève les fromages de vache et accompagne les fromages de chèvre (toasts).



["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

