

Compotée d'oignons, raisins et pommes

Une autre recette pour accompagner votre foie gras...

Composition
pour 6 personnes

8 oignons jaunes
2 à 3 c. à soupe de raisins secs
1 pomme
1 verre de Muscat de Rivesaltes
Sel, poivre
10 g de beurre

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 bol, 1 casserole



Mettre les raisins secs dans un bol, les arroser de Muscat de Rivesaltes et faire tremper pendant quelques heures.

Eplucher les oignons et les émincer.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les oignons et les faire revenir à feu moyen dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, veillez à ne pas les laisser colorer.

Mouiller avec le Muscat de trempage, mélanger et laisser cuire 5 minutes.

Ajouter les raisins secs, saler et poivrer, et laisser compoter pendant 45 minutes à feu très doux.

Peler la pomme, l'épépiner et la couper en dés, les mettre dans la casserole, mélanger et poursuivre la cuisson une quinzaine de minutes.

A la fin de la cuisson, le liquide doit être complètement évaporé.

Retirer du feu et laisser refroidir avant de servir avec un foie gras.