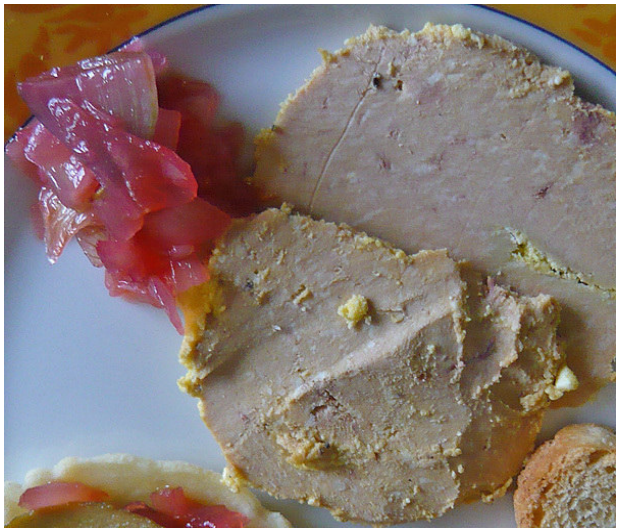
Compotée d'échalotes (ou d'oignons)

Un délice en accompagnement de foie gras !



Préparation :	5 min
Cuisson :	15 min
Attente :	-
Niveau :	Très facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Echalotes	12	
Huile d'olive	12 C. à soupe	
Sel, poivre		
Sirop de grenadine	1 c. à café	

Recette :

- Préparer les échalotes : éplucher, puis émincer finement.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive.

Cuisson :

- Ajouter les échalotes, saler et poivrer.
- Baisser le feu : les échalotes doivent devenir translucides, mais ne doivent pas colorer. Laisser cuire doucement environ 15 min.
- Ajouter une cuiller à café de sirop de grenadine et mélanger. Le sirop sucre et colore la compotée.
- Laisser la compotée refroidir dans un bol.

Vous pouvez utiliser cette recette pour faire une compotée d'oignons, qui se marie très bien aussi avec le foie gras !