

Confit d'oignons rouges



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 1 pot :

- 400 g d'oignons rouges
- 2 cuillères à soupe de miel
- 200 ml de vin rouge
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de cannelle
- 10 gouttes de tabasco
- sel, poivre

Confit d'oignons rouges



✓ Préparation :

Epluchez les oignons, coupez-les en deux puis émincez-les très finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les oignons à feu doux pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez le vin rouge, le miel, le vinaigre balsamique, le tabasco et la cannelle.

Salez, poivrez et faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps.

Le liquide doit être évaporé et le confit d'oignons rouges doit avoir une belle couleur caramélisée.

Laissez refroidir.

www.audalacuisine.com