

Confit d'oignons

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

Quantité : 300g

Ingédients

- 300 g d'oignons
- 40 g de sucre
- 3 cl de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Préparation

Émincer les oignons.

Faire cuire les oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Laisser cuire pendant 15 min.

Ajouter le sucre.

Ajouter le sel et le poivre.

Laisser cuire pendant 15 min.

Ajouter le vinaigre balsamique.

Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

Laisser refroidir dans un bol.

Catégorie : Condiments

Samedi 14 décembre 2019

mimmydou.fr