

Confiture d'oignons

2 bocaux

- 1kg d'oignons
- 50cl de vin rouge corsé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à soupe de moutarde, sel et poivre.



■ *A utiliser comme un chutney, ou en remplacement de la moutarde, ce condiment légèrement aigre doux, se suffit à lui même sur des tartines de pain de campagne grillées.*

Servir : Tiède ou froid, avec de la charcuterie, du canard, ou du boeuf.

Variation

Remplacez une partie des oignons par des échalotes, le vin rouge par du vin blanc ou du cidre, et variez les sortes de vinaigres.

■ Epluchez les oignons, et coupez les en morceaux de tailles variées. Mettez les à cuire dans une cocotte avec l'huile d'olive à feu doux, salez.

■ Une fois que les oignons sont translucides, ajoutez le vin, le miel et le vinaigre. Laissez cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé, et que les oignons soient bien fondants. Poivrez en fin de cuisson, et ajoutez la moutarde quand vous ôtez la cocotte du feu.

Conseils

Aucune difficulté. Augmentez la quantité de vinaigre ou de miel pour accentuer l'acidité ou le côté sucré. Attention de ne pas laisser la préparation se dessécher, n'hésitez pas à couvrir.