

Confit d'oignons au balsamique et oignons confits au cassis

Les ingrédients pour les **oignons confits au cassis** :

Préparation 15 mn

Cuisson 45 mn

500 g d'oignons rouges
2 c à s d'huile d'arachide
2 belles c à s de sucre semoule
2 c à s de vinaigre de vin vieux
20 cl de vin rouge
2 belle c à s de crème de cassis
4 pincées de cannelle
2 pincées de clous de girofle en poudre
Sel et poivre

Émincer les oignons pelés. Dans une sauteuse antiadhésive mettre l'huile à chauffer et faire blondir les lamelles d'oignons en remuant. Cela prend quelques minutes. Ajouter alors le sucre et laisser caraméliser.

Verser le vinaigre et le laisser s'évaporer puis ajouter le vin et la crème de cassis ainsi que les épices, sel et poivre.

Laisser mijoter 20 mn en surveillant de temps en temps et en mélangeant (pour ma part je compte 35 mn environ) jusqu'à ce que les oignons soient confits et parfumés. Les laisser refroidir et mettre en pot, conservé au frigo.

Les ingrédients pour le **confit d'oignons au balsamique** :

Préparation 15 mn

Cuisson 45 mn environ

500 g d'oignons jaunes
100 g de sucre semoule
25 cl de vin rouge
3 c à s d'huile
3 belles c à s de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Émincer les oignons pelés et coupés en 2. Dans une sauteuse antiadhésive faire chauffer l'huile et faire cuire à feu doux, en mélangeant, les lamelles d'oignons. Les oignons doivent devenir translucides et tendres.

Ajouter alors le vin et le balsamique, ainsi que le sucre, un peu de poivre et un peu de sel. Mélanger et laisser cuire jusqu'à réduction des liquides en mêlant de temps en temps. Quand le confit est prêt il change de couleur et devient caramélisé.
Laisser refroidir et conserver au frigo dans un pot hermétique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>