

## Confit d'oignons rouges et raisins secs



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Un accompagnement idéal pour le Foie gras et tous les Pâtés. Les proportions sont pour 2 bocaux !*

### Ingrédients

- 600 gr d'oignons rouges
- 3 cs de raisins secs
- 3 cs de vinaigre de xérès
- 5 dl de vin rouge
- 3 cs de miel
- 3 cs de sucre fin
- 1 cs de beurre
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Pelez et émincez les oignons. Mettez-les ensuite dans une casserole avec le vin rouge, le vinaigre de xérès et les raisins secs. Faites cuire 30 min à couvert.
- 2 Ajoutez le miel, le sucre fin et laissez mijoter doucement avec le couvercle à moitié soulevé pendant une bonne heure, jusqu'à évaporation complète du liquide. Salez, poivrez et ajoutez la cs de beurre.
- 3 Laissez tiédir avant de mettre le confit dans les bocaux fermés avec couvercle. Il se conserve au moins 2 semaines au frigo.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

