

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 !

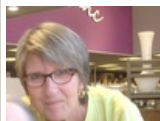
Ingrédients

- 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

