

## Échine de porc aux oignons confits



Plat **Facile**

**Pour :** 5 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 25 mn

*Ce fut notre repas de midi qui change drôlement de ma simple échine de porc cuite à la poêle. J'avais vraiment envie de changer et ayant plein d'oignons, je me suis dit pourquoi pas faire un confit avec ?*

### Ingrédients

- 5 échine de porc
- 4 oignons émincés
- 25 cl de vin blanc
- 2 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 cs d'huile de tournesol
- 1 noix de beurre

### Préparation

- 1 Commencez par éplucher et émincer vos oignons. Réservez. Faites chauffer votre poêle avec le beurre et l'huile, ajoutez les oignons et faites-les dorer à feu doux pour éviter qu'ils n'accrochent à la poêle (remuez de temps en temps).
- 2 Quand ils sont dorés, ajoutez le sucre, mélangez et versez le vin blanc. Laissez réduire. Dans une autre poêle, faites cuire les échine et servez-les accompagnées du confit d'oignons.

### Proposé par



#### coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifeme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

