

Confit d'oignons



🍴 10 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 40m

🧤 sulfites

Confit d'oignons au vinaigre balsamique, à stériliser en bocaux. Idéal avec du foie gras ou sur du pain d'épices.

France

INGRÉDIENTS

☐ oignon	4	☐ sucre	3 cuil. soupe
☐ huile d'olive	1 cuil. soupe	☐ vinaigre balsamique	4 cuil. soupe

PRÉPARATION

1. Éplucher les *oignon* et les détailler en lamelles. Mettre l'*huile d'olive* dans une *cocotte*, ajouter les oignons et les laisser cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
2. Ajouter le *sucré* en remuant de temps en temps et laisser mijoter 5 *minutes* à feu doux. Ajouter le *vinaigre balsamique*, bien mélanger et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.
3. Remplir les bocaux avec le confit d'oignons, fermer hermétiquement et stériliser 60 *minutes* à 100 °C. Laisser refroidir les pots, vérifier la fermeture avant de stocker dans un endroit sec et sombre.

Les oignons jaunes peuvent être remplacés par des oignons rouges pour un confit d'oignons rouges.

[confit](#)