



Beurres et Sauces Confiture d'oignons



55 min 15 min 40 min 0

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON

REPOS

CALORIES

241

Étape 1

Préparation des oignons

- **1** Éplucher et émincer finement les oignons.
- Verser dans une casserole et ajouter le reste des ingrédients.

Étape 2

Cuisson de la confiture

- Faire cuire à feu doux pendant 40 minutes en remuant de temps en temps au début, puis continuellement le dernier quart-d'heure de cuisson.
- La confiture est prête quand elle forme une marmelade épaisse.

Étape 3

Mise en pot de la confiture

- Laver un pot de confiture. Le mettre dans le four pendant 10 minutes à 100°C (Th.3).
- Verser ensuite la confiture brûlante dedans et visser le couvercle. Mettre le pot à l'envers jusqu'à refroidissement.

Entreposer la confiture dans un placard, à l'abri de la

Ingrédients pour 4 personnes

300 g Oignon(s) rouge(s) 150 g Sucre roux 70 g Miel 150 ml Vinaigre de vin 1 Sel