



Beurres et Sauces

Confiture d'oignons



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

241

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

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

Étape 1

Préparation des oignons

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

Étape 2

Cuisson de la confiture

- 1 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.
- 2 La confiture est prête quand elle forme une marmelade épaisse.

Étape 3

Mise en pot de la confiture

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

Entrebosser la confiture dans un placard. à l'abri de la

