

Accompagnements

Oignons confits



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

148

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oignons confits

1 kg **Oignon(s)**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

Étape 1

Préparation des oignons confits

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher les oignons, ôter le germe puis les émincer finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire chauffer sur feu vif. Ajouter les oignons émincés et mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Assaisonner de sel puis couvrir. Baisser sur feu doux et laisser compoter pendant une dizaine de minutes.
- 4 Mélanger la compotée d'oignon puis ôter du feu et réserver au chaud.