

Confit d'oignons au vinaigre balsamique

écrit par Pariseyn | 11 août 2024



Une recette parfaite pour accompagner toutes les viandes froides, blanches ou rouges. Elle accompagnera également un toast de foie gras ou une tartine de fromage de chèvre, entre autres.

Ingrédients, pour un pot de 360 g :

6 oignons jaunes (760 g épluchés)

50 g d'huile d'olive ou d'arachide

150 g de vinaigre balsamique

50 g de sucre roux (sucre mascobado pour moi)

1 g de piment d'Espelette

75 g d'eau

Couper en deux les oignons dans le sens de la hauteur et les éplucher.

Couper en tranches pas trop fines.

Faire chauffer l'huile à feu moyen (position 6 sur 9 de ma plaque à induction) dans une poêle anti adhésive et cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés (environ 25 minutes).

Ajouter le vinaigre balsamique, l'eau, le sucre et le piment d'Espelette et laisser frémir (position 5 sur 9) pendant 30 à 40 minutes (30 pour moi), jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé et que les oignons soient tendres tout en restant un peu fermes.

Ébouillanter un pot de 300 g pendant 10 minutes et le faire refroidir retourné sur un torchon propre.



Remplir le pot du confit bouillant à l'aide d'un entonnoir à

confiture jusqu'à 1 cm du bord, fermer hermétiquement et retourner le pot jusqu'à ce qu'il ait refroidi (on le laisse une nuit en général).

Réserver au frais pendant 15 jours avant de déguster et le conserver au frais après ouverture. L'excédent pourra être déguster tout de suite.



Énergie : 99 kCal / 100 g