

Oignons caramélisés

écrit par Pariseyn | 24 juillet 2017



On les retrouve si souvent dans nos sandwiches et autres hamburgers que j'ai préféré les traiter à part pour éviter les redites dans chaque article où ils sont utilisés. Ils sont simples à préparer et transforment n'importe quel sandwich en une fête du palais.

Ingrédients :

3 oignons jaunes

20 g de beurre

2 cuillères à soupe d'huile neutre

Eplucher et couper les oignons en rondelles pas trop fines.

Faire fondre le beurre et l'huile dans une poêle à feu vif.

Colorer les oignons pendant 5 à 6 minutes en remuant régulièrement.

Déglacer avec un peu d'eau pour récupérer les sucs, baisser à feu moyen, mettre un couvercle et cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés à souhait.

Surveiller l'évolution de la cuisson et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

C'est terminé !

Certains déglacent au vinaigre balsamique à la place de l'eau et d'autres ajoutent une cuillère à café de sucre pour aider à la caramélisation, mais ça n'est pas franchement utile, les oignons étant naturellement sucrés. Par contre, le vinaigre

apporte une petite touche aigre-douce appréciable, affaire de goût !