

Confit d'oignons

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 45 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients pour 2 bocaux :

- 8 petits oignons jaunes
- 100 g de sucre Muscovado
- 90 ml de vinaigre balsamique (1 verre doseur)
- 1/2 verre doseur d'huile d'olive

Préparation :

Eplucher les oignons. Hacher 1 min à la vitesse 5.

Faire revenir 10 min à 100°C à la vitesse 2 avec l'huile d'olive. (sans le bouchon)

Saupoudrer de sucre Muscovado et verser le vinaigre balsamique.

Compter 30 min à 100°C à la vitesse 2. (sans le bouchon)

Cuire ensuite 5 min à 110°C à la vitesse 2. Faire tiédir 5 min à la vitesse 2. (sans le bouchon)

Transvaser le confit d'oignons dans un bocal à confiture.

Fermer aussitôt et retourner pour un complet refroidissement.

Suggestion: conserver au réfrigérateur dans le bocal pendant environ 10 jours.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons	1 min		5	
	Huile d'olive	10 min	100°C	2	
	Sucre, vinaigre balsamique	30 min	100°C	2	
		5 min	110°C	2	
		5 min		2	

Ma touche perso :

