

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

OIGNONS GRELOTS/CHÂTAIGNES/PRUNEAUX

Pour 8 personnes si autre garniture avec (comme nous la choucroute) :

**450g oignons grelots surgelés - 1 càs de vinaigre de cidre - 20g
beurre - 15cl bouillon de volaille - 10cl d'eau - 25 pruneaux
dénoyautés - 1 bocal de châtaignes au naturel -**

**Dans une sauteuse verser le bouillon de volaille, ajouter le
beurre, le vinaigre et le sucre. Verser l'eau, ajouter les oignons.
Couvrir et cuire 15 minutes à feu doux. Poursuivre la cuisson à
découvert sur feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à
ce que les oignons soient caramélisés. Ajouter les pruneaux et
les châtaignes cuire encore 10 minutes. Saler et poivrer si
nécessaire.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr