

Fondue d'oignons nature

Ingrédients :

- 100 g de beurre demi-sel
- 500 g d'oignons
- 3 c.à.s d'huile d'olive



Préparation:



AllCook

Epluchez les oignons et coupez-les en 2. Réservez.

Dans la cuve du robot, placez le couteau hachoir Ultrablade.

Ajoutez le beurre demi-sel. Lancez le programme Rissolé **P1/130°C/3 min (sans bouchon)**

Ajoutez les oignons coupés en 2. Hachez-les **10 sec/vit 10. (avec le bouchon)**

Faites suer les oignons. Lancez le programme Rissolé **P1/130°C/10 min (sans bouchon)**

Otez le couvercle et le couteau hachoir Ultrablade.

Ajoutez l'huile d'olive. Lancez le programme manuel mode off à **150°C/10 min.**

Mélangez régulièrement avec la spatule en silicone, le fond de la cuve doit caraméliser.

Remettez le couteau hachoir Ultrablade et le couvercle. Lancez la phase de refroidissement et

enrobage des oignons **5 min/vit 4(sans bouchon).**

Retirez la cuve du socle et le couteau hachoir Ultrablade.

Mélangez les oignons pour les colorer avec les sucs de cuisson.

Conservez les oignons au réfrigérateur et utilisez-les dans vos préparations comme une salade de pommes de terre, en accompagnement de viandes, sur des pizzas, pour la pissaladière.

Assaisonnez à ce moment là.

Conseils et/ou suggestion :

A votre attention, avec cette recette votre cuve va caraméliser au fond, c'est voulu et nécessaire pour la coloration des oignons. (voir astuce nettoyage intense) Recette idéale, anti gaspillage à réaliser si vous avez des oignons germés.

Accessoires	Ingrédients	Prog.					
	Beurre salé	 Rissolé	P1			130°C	3 min
	Oignons coupés en 2	Man.			10		10 sec
		 Rissolé	P1			130°C	10 min
	Huile d'olives	Off			0	150°C	10 min
		Man.			4		5 min