

CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

POUR UN POT :

- 500 g d'oignons rouges.
- 1 cuillère à soupe de sucre.
- 1 cuillère à soupe de miel.
- 2 cuillères à soupe vinaigre balsamique de Modène.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

PRÉPARATION :

- 1- Couper les oignons finement en petit morceaux et faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive.
- 2- Faire revenir les oignons à feu doux.
- 3- Quand les oignons commencent à devenir tendres, ajouter le sucre et le vinaigre. Couvrir la poêle et laisser cuire à petit feu.
- 4- En fin de cuisson ajouter le miel, laisser fondre 5-10 minutes puis mettre en bocal.