



Un petit confit d'oignon.



A l'apéritif , en accompagnement du foie gras , de carrés de fêta , il n'y a pas de limite à l'imagination. Cette petite préparation peut aussi accompagner les rillettes d'une façon surprenante , comme un simple oeuf sur le plat bordé de fines tranches de lard grillées.

Voici un succulent confit d'oignon qui ravira les amateurs de sucré-salé.

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Ingrédients : Un gros oignon , un peu d'eau , 2 cuillères à café de sucre Vergeoise, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique , 1 mandarine, une cuillère à soupe d'huile d'olive (ou tournesol pour un goût plus neutre).

Préparation: Coupez l'oignon et le faire dorer dans l'huile sans le faire brunir. Versez le vinaigre balsamique puis ajoutez la Vergeoise et le jus de mandarine. Mélangez avec un de sel et poivre en laissant cuire à feu doux une dizaine de minutes en remuant.

Variante au vin blanc ou rouge

Ajoutez lors de la cuisson 10 cl de vin , qu'il faudra faire réduire