

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Confit d'oignon



Niveau



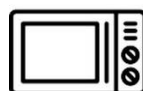
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



20min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 500g d'oignons
- 2 cuillère de miel

En épicerie :

- Beurre

EN CUISINE

- Peler et découper les oignons en fines rondelles.
- Faire fondre le beurre, ajouter les oignons pour les faire suer (surtout, ne pas les faire dorer).
- Lorsqu'ils sont devenus transparents et souples, ajouter le miel et laisser cuire environ 10 mn. Les oignons prennent une couleur dorée.
- C'est prêt et c'est délicieux avec du foie gras, une viande blanche...

BON APPÉTIT



