

Confit d'Oignons de Roscoff au piment d'Espelette

Ingrédients

Pour un pot de 320 g
4 beaux oignons de Roscoff
1 noisette de beurre
50 g de sucre de canne non raffiné
30 g d'eau
1 c.à.s piment d'Espelette
1 piment oiseau
1 c.à.s de vinaigre de cidre
1 pincée de sel et de poivre

Préparation

Épluchez et émincez les oignons.

À feu doux, mettez les oignons dans une casserole avec le beurre, le sel et le poivre.

Couvrez et remuez de temps en temps.

Au bout de 5 min, ajoutez l'eau, le sucre, le piment.

Couvrez et laissez confire le tout à feu doux pendant 10 min. Remuez de temps en temps et ajustez avec de l'eau si nécessaire.

Ajoutez le vinaigre de cidre.

Couvrez et laissez confire la préparation à feu doux pendant 5 min. La consistance doit être sirupeuse. Il ne faut pas trop cuire pour pouvoir distinguer les morceaux d'oignons.

Mettez le confit d'oignons en pot, fermez et laissez refroidir à température ambiante.

Conservez le confit au réfrigérateur et dégustez ! Le confit d'oignons se conserve une bonne semaine

