

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **OIGNONS A L'AIGRE DOUX**



Ingrédients : pour 6 personnes

500 gr de petits oignons  
Huile d'olive  
30 gr de miel  
2 feuilles de laurier  
50 ml de vinaigre balsamique



Recette :

Commencez par éplucher et laver les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une casserole , ajoutez le miel petit à petit et mélangez.

Au bout de cinq minutes, versez le vinaigre balsamique, mélangez de nouveau, laissez évaporer un peu et ajoutez les oignons, puis le laurier, et couvrez.

Laissez cuire une quarantaine de minutes tranquillement, en mélangeant de temps en temps, et en ajoutant un peu d'eau chaude si nécessaire.

Servez indifféremment froids ou chauds

**Bon Appétit**

Recette : 2013

