

# RECETTE DE CUISINE DES GONES

## OIGNONS CONFITS



### Ingrédient :

500 g d'oignons  
50 g de sucre  
100 ml de vinaigre balsamique  
50 ml d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre

### Recette

Épluchez et émincez finement les oignons pour une cuisson parfaite.  
Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu doux,  
puis ajoutez les oignons.  
Laissez-les revenir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Saupoudrez le sucre, versez le vinaigre balsamique  
et mélangez bien pour créer cette sublime caramélisation.  
Laissez mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes  
en remuant régulièrement pour éviter qu'ils n'accrochent.  
Assaisonnez avec le sel et le poivre,  
puis poursuivez la cuisson encore 10 minutes  
pour que toutes les saveurs se mêlent harmonieusement.  
Retirez du feu et laissez refroidir  
légèrement avant de déguster ou de conserver.

***Bon Appétit***