

RECETTE CUISINE des GONES

CONFITS D'OIGNONS AU BEAUJOLAIS

4 Personnes

Ingrédients :

- 3 oignons moyens
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre
- 10 cl de vin rouge beaujolais
- Sel et poivre du moulin

Recette:

- Préparez le confit avec les oignons que vous aurez épluchés puis émincés en fines lamelles, les faire revenir dans une poêle jusqu'à coloration en y ajoutant le sucre.
- Une fois le sucre caramélisé, le déglacer avec un peu de vinaigre et ajouter 10 cl de vin rouge beaujolais.
- Saler, poivrer.

Bon Appétit



Recette : 2011