

Confiture d'oignons au vin rouge



2 personnes



50 minutes



Facile

Ingrédients

- 4 oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de litre de vin rouge
- 75 g de sucre roux

Préparation

Ciseler finement les oignons. Dans une cocotte, bien faire chauffer l'huile d'olive et y faire rissoler les rondelles d'oignons pendant une dizaine de minutes. Il faut que les oignons soient bien fondants à la fin.

Lorsque tel est le cas, verser le vin rouge et le sucre roux. Bien mélanger. Laisser cuire jusqu'à totale absorption du vin rouge.

Par la suite, prendre un pot de confiture, bien le nettoyer à l'eau chaude et le remplir d'oignons cuits au vin rouge. Retourner le pot. Lorsque celui-ci est totalement froid, le mettre au réfrigérateur. Se conserve 2 semaines au frais.