

Confit d'oignons au miel et au vin blanc

Ingrédients :

- 2 gros oignons
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de miel
- 15 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon de volaille (préparé)
- 1 cuillère à café de grains de coriandre
- Sel, poivre

Recette :

Prélever le zeste et le jus du citron.

Eplucher les oignons, l'ail et l'échalote, les émincer, réserver.

Mettre l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire blondir à feu doux les oignons, ail et échalote émincés en remuant bien.

Incorporer le miel, le vin blanc, les grains de coriandre, du sel et du poivre.

Laisser réduire quelques minutes jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, en remuant légèrement ;

Ajouter ensuite le bouillon de volaille et le zeste de citron. Laisser mijoter à couvert à feu doux pendant 20 minutes en remuant occasionnellement en cours de cuisson.

En fin de cuisson, ajuster l'assaisonnement. Laisser refroidir complètement puis conditionner le confit dans un bocal hermétique.

Conserver au réfrigérateur 4 à 6 jours.

Servir bien froid comme condiment de charcuterie, viandes froides ou foie gras.