Confiture d’oignon au vin rouge

Oignon épluché et émincé 3.5kg

Beurre 400gr

Sucre 800gr

Sel fin 40gr

Poivre blanc moulu ½ cuillère à café

Vinaigre de vin rouge 50cl

Vin rouge 1.5 Litre

Sirop de cassis (si besoin) 20gr

Emincer les oignons finement et peser 3.5 kg, faire fondre le beurre sur feu moyen et faire suer les oignons sans coloration en desséchant au maximum.

Ajouter le sel, le poivre et le sucre, bien mélanger et cuire encore 10 minutes à feu moyen. Ajouter le vinaigre de vin et faire réduire de nouveau 10/15 minutes.

Ajouter le vin et laisser réduire jusqu’à ce que les oignons soient confit et brillant.

Ajouter, si nécessaire un peu de sirop de cassis sans faire cuire l’ensemble.

Accompagne les terrines ou pâtés en y ajoutant une touche d’acidité et de sucre…