



Confit d'oignons à l'érable

Catégorie: Divers

Description:

Donne 1 litre

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients:

1.5 kg d'oignons rouges

2 anis étoilées broyées

8 grains de poivre noir broyés

30 ml (2 c. à soupe) de sel de mer

225 g (1/2 lb ou 8 oz) de sucre d'érable ou de cassonade

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

175 ml (2/3 tasse) de vinaigre de framboises

175 ml (2/3 tasse) de vinaigre de Xérès

50 ml de vinaigre de vin rouge

1/2 c. à soupe de piment de Jamaïque en poudre

Sirop de grenadine pour donner de la brillance au confit d'oignons

Instructions:

Éplucher les oignons et les émincer finement.

Faire revenir avec les grains d'anis et les grains de poivre.

Saupoudrer de sel, couvrir et laisser cuire en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les oignons soient tendres (le sel absorbera l'eau de constitution des oignons).

Ajouter le sucre, poursuivre la cuisson durant 15 minutes, toujours en mélangeant de temps en temps.

Verser les vinaigres, porter à ébullition. Laisser mijoter doucement jusqu'à

quasi-évaporation du liquide.

Toujours remuer de temps en temps.

Pour donner de la brillance au confit, ajouter 1 à 2 c. à soupe de sirop de grenadine.

Verser dans des bocaux puis les fermer.