



Confiture d'oignons à la tomate



Ingrédients (pour un pot de confiture) :

- 3 gros oignons frais
- 50 ml de vin blanc
- 40 g de sucre
- 1 conserve de tomates pelées (400g)
- herbes de Provence
- sel et poivre

Préparation :

Éplucher et émincer les oignons. Les faire suer dans une sauteuse avec une cuil d'eau. Quand ils deviennent transparents, ajouter le sucre et laisser caraméliser quelques minutes.

Verser ensuite le vin et cuire à feu moyen jusqu'à ce que le vin s'évapore. Ajouter les tomates, saler, poivrer et ajouter quelques pincées d'herbes de Provence.

Laisser mijoter à découvert jusqu'à ce que les oignons soient fondants. Laisser tiédir et passer au mixeur.

Mettre la confiture dans un pot et réserver au réfrigérateur.

Servir à l'apéritif sur un toast ou en accompagnement d'une viande grillée ou d'une mousse de canard.

Le 3 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/03/18478205.html>