

Confit d'échalotes nature ou au Pineau des Charentes

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Quoi de mieux qu'un bon confit d'oignons fait maison pour accompagner le foie gras bien sûr mais aussi un plat de viande ?

Et bien ici, je propose un confit d'échalotes plus fin et plus original nature ou légèrement parfumé au Pineau des Charentes.

Ingrédients (pour 3/4 pots moyens):

- * 1kg d'échalotes préparées (soit environ 1kg100 entières)
- * 150g de miel (ou 6 grosses cuillères à soupe)
- * 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- * 4 cuillères à soupe d'olive
- * 6 cuillères à soupe de Pineau des Charentes ou vin doux (facultatif)



Préparation :

Eplucher les échalotes. Les émincer finement et les redécouper en petits morceaux (ou les hacher au robot).

Dans une poêle, mettre l'huile d'olive et faire chauffer.

Quand l'huile est chaude, y mettre les échalotes et les faire revenir à feu doux jusqu'à ce les échalotes deviennent translucides. Remuer régulièrement.

Ajouter le miel et le vinaigre.

Remuer et laisser cuire encore 10 minutes à feu vif jusqu'à ce que le vinaigre s'évapore.

Si vous voulez préparer un confit nature et un autre confit au Pineau, partager en 2 les échalotes déjà cuites et continuer la cuisson en parallèle dans 2 poêles différentes.

Ajouter à ce moment les ingrédients facultatifs dans la moitié de la préparation (ici 3 cuillères à soupe de Pineau).

Couvrir alors la poêle et laisser cuire à feu doux 45 minutes à une heure.

Ne pas oublier de remuer de temps en temps.

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Le faire à la petite cuillère.

Visser et renverser le pot.

Remettre à l'endroit et étiqueter au bout de quelques heures. Noter dessus la composition et la date. Stocker au frais et à l'abri de la lumière (se conserve quelques mois).

Astuces :

Lors de la cuisson, si le confit paraît trop sec, mettre un peu d'eau pour pouvoir le cuire au moins 45 minutes.

Le confit fonce beaucoup lors de la cuisson.

Si la mise en pot est longue, refaire chauffer un peu car le confit doit être bien chaud pour se conserver.

Il y a beaucoup de sorte d'échalotes différentes donc les confits ont tous des saveurs différentes.

