

Chutney d'oignons confits au cassis



Préparation: 15mn / cuisson: 45mn.



Les ingrédients :

- 500g d'oignons. rouges
- 2 cs d'huile d'arachide
- 2 belles cs de sucre semoule
- 2 cs de vinaigre de vin vieux
- 20 cl de vin rouge
- 2 belles cs de crème de cassis
- 4 pincées de cannelle
- 2 pincées de clous de girofle en poudre
- Sel et poivre



La préparation:

- Emincer les oignons pelés
- Dans une sauteuse antiadhésive mettre l'huile à chauffer et faire blondir les oignons, à feu doux, quelques minutes et en remuant de tps en tps.
- Ajouter le sucre et laisser caraméliser.
- Verser le vinaigre et le laisser s'évaporer puis ajouter le vin, la crème de cassis, les épices, le sel et le poivre.
- Laisser mijoter 20 à 35mn, en surveillant et en mélangeant , de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient confits et parfumés.
- Laisser refroidir, mettre en pot hermétique, conservé au réfrigérateur.