

## Un confit d'oignons recette de la « petite cuisine anti-gaspi »

Émincer les oignons et faites les blondir dans un fond de beurre ou d'huile.

Ajouter la pomme épluchée et coupée en tout petit morceaux.

Faites cuire une dizaine de minutes et ajouter 2 cuillère à soupe de sucre, une pincée d sel et une de poivre.

Faire caraméliser.

Ajouter un demi-verre de vinaigre, faire réduire.

Ajouter un verre de vin blanc et un peu d'eau pour couvrir, une pincée de thym, une pincée de Piment d'Espelette, couvrir et laisser mijoter doucement une bonne demi-heure.

Verser dans un pot en verre, c'est prêt.

Ce confit est excellent avec évidemment du foie gras mais aussi avec des viandes blanches ou du fromage type comté ou tomme.

Confit d'oignons au vin rouge :

J'ai repris la même recette (oignons, pommes) mais j'ai utilisé du vinaigre balsamique (1 c à s), du vin rouge et j'ai rajouté une pincée de cannelle, de muscade, de piment ! C'est vraiment bon.