

Se connecter	Accueil	Mode d'emploi	Outils	Agenda des repas	Liste
	Voir	Ajouter	Rechercher	Panier	Dossiers

## Confit d'oignons rouges de Cookie\_

**Dossiers:** [Le Livre de recettes de peeble](#) & [Le Livre de recettes de gabelou59](#) & [Le Livre recettes de Sammy585](#) & [Le Livre de recettes de chadia](#) & [Le Livre de recettes de couch](#) [Livre de recettes de GuylaineA](#) & [Le Livre de recettes de marylis](#) & [Le Livre de recettes c](#) [Le Livre de recettes de zappy](#) & [Le Livre de recettes de pierro](#) & [conserves](#)

Temps de préparation total : 45 minutes, 6 portions

### Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) de beurre ou margarine  
6 oignons rouges moyens émincés  
80 ml (1/3 tasse) de vinaigre de vin rouge  
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet  
15 ml (1 c. à soupe) de miel liquide ou sirop d'érable  
2 ml (1/2 c. à thé) de sel  
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre concassé

### Préparation

1. Dans une poêle, faire fondre le beurre et suer les oignons durant 6 à 8 minutes ou jusqu'ils commencent à devenir transparents.
2. Dégraisser la poêle, déglacer avec le vinaigre et ajouter le bouillon. Cuire à couvert s doux durant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Servir avec les pâtés (de foie ou autres)

Recette No:18473 crée le:2006-03-01

[Agrandir](#)

[Imprimer](#)

[Ajouter au panier](#)

[Commenter](#)

[Marquer comme essayé](#)

[Ajouter au menu](#)

[Ajouter à ma liste d'épicerie](#)

[Copier](#)