



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Confit d'oignon .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de miel liquide
- 1 oignon
- 125 ml de vin blanc sec
- 20 g de beurre

- Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et rajouter l'oignon émincé
- Le laisser se colorer puis ajouter un verre de vin blanc
- Continuer la cuisson jusqu'à l'évaporation du vin, mélanger avec 1 cuillère de miel liquide

Astuce : Cet accompagnement se sert principalement avec une viande, des légumes pour relever par une touche sucrée - salée le plat servi

