

Confit oignons maison cookeo pour vos foies gras



Confit oignons

maison cookeo pour vos foies gras

Voilà en cherchant on finit toujours par trouver des recettes bien sympathiques . Voici pour l'heure une recette de confit d'oignons au cookeo . Une version qui n'utilise que la fonction dorer du cookeo (dautres recettes utilisent aussi la fonction cuisson rapide)

Ingrédients pour un pot

500 g d'oignons coupés en morceaux

100 g de sucre en poudre

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Dès le début du préchauffage versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les morceaux d'oignons .

Quand les oignons sont translucides saupoudrez de sucre en poudre et versez le vinaigre balsamique . Laissez cuire jusqu'à évaporation du vinaigre . Remuez de temps en temps .

Versez la préparation dans un pot de confiture et retournez le (couvercle en bas) pendant qu'il se refroidit .

