

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CONFITURE D'OIGNON AUX AMÉLANCHES



2 c. à table d'huile végétale (olive ou canola)

1 c. à table de beurre

3 tasses d'oignons tranchés finement

1 tasse d'amélanches

$\frac{3}{4}$ à 1 tasse d'eau (au besoin)

2 c. à table de jus de citron

Dans une casserole, à feu moyen-vif, faire tomber les oignons dans l'huile et le beurre sans les colorer (env. 4 minutes).

Ajouter le sucre, les amélanches, la demie quantité de l'eau et porter à ébullition.

Réduire ensuite le feu à doux et laisser mijoter environ 30 minutes et ajouter graduellement au besoin le restant de l'eau.

À la toute fin de la cuisson, ajouter le jus de citron, bien remuer et laisser refroidir.

Servi sur terrine, dans un burger, ou une salade, cette confiture fait un très bon accompagnement. Si comme moi vous avez la chance d'avoir un producteur près de chez-vous, n'hésitez pas à découvrir ce fruit qui est fort ressemblant au bleuets avec l'acidité en moins.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM