

SIMON CHAREST

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

OIGNONS CONFITS À L'ÉRABLE



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

1 c. à table de beurre

2 à 4 oignons tranchés finement

½ tasse de bouillon de poulet (ou vin rouge ou blanc au choix)

1 c à thé de sauce soya à sushi

½ tasse de sirop d'érable

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 bouillon ou le vin et continuer la cuisson jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié.

Verser ensuite le sirop d'érable et la sauce soya, continuer la cuisson jusqu'à épaississement du sirop. Un thermomètre est fortement suggéré pour cette recette et vous arrêtez la cuisson lorsque la température atteint 100 à 101°C.

Servi sur croutons avec terrine, pâté etc.; vous trouverez plusieurs combinaisons d'accompagnement possibles. Cette recette se congèle facilement, vous pouvez donc faire des petits pots en réserve et quand les invités se pointent à la dernière minute, vous n'avez qu'à mettre une portion quelques secondes au micro-onde.

SIMON CHAREST

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