

# CONFITURE D'OIGNONS

---

## Ingrédients

2kgs d'oignons de Provence (doux)

100 grs de beurre

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel, poivre

## Préparation

Epluchez les oignons et les émincer finement

Mettre dans une cocotte avec le beurre, 1 verre d'eau froide, saupoudrez de sucre.

Faire cuire 45 mn en remuant souvent.

Ajoutez sel et poivre et la c à s de vinaigre balsamique.

Continuer à remuer.

Rajouter un peu de sucre et faire caraméliser l'ensemble.

Votre confiture est prête à servir chaude ou froide en accompagnement d'un rôti par exemple