

Compotée d'échalotes¹



Stérilisation 1h00 à 100°

Ingrédients pour 4 weck "Fête" de 235 ml

- 1,300 kg d'échalotes finement émincés dans le sens de la longueur
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à soupe rase de graines du paradis concassées au pilon
- 1 cuillère à soupe rase de sel de l'Himalaya
- ½ cuillère à café de piment d'Espelette
- 3 cuillères à soupe rases de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de sel parfumé au safran
- 1 filet d'eau si besoin
- Marjolaine à coquilles

Préparation

- Éplucher et émincer les échalotes.
- Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive à feu doux. Elles ne doivent pas brunir.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux en remuant souvent jusqu'à ce que les échalotes soient comptées.
- A mi-cuisson, saupoudrer le sucre roux, le piment d'Espelette et la marjolaine.
- Ajouter un filet d'eau si nécessaire.
- Saler. Poivrer.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 45 mns.

Confit d'échalotes¹



Stérilisation 1h00 à 100°



Ingrédients pour 6 weck "Droit" de 370 ml

- 2,400 kg d'échalotes finement émincés dans le sens de la longueur
- 25 centilitres d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de graines du paradis concassées au pilon
- 2 cuillères à soupe rases de sel de l'Himalaya parfumé au gingembre
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 30 centilitres de vinaigre de Xérès
- 30 centilitres de vin rouge
- 1 filet d'eau si besoin
- Marjolaine à coquilles

Préparation

- Éplucher et émincer les échalotes.
- Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive à feu doux.
- Ajouter la moitié du sel pour favoriser l'évaporation de l'eau présente dans l'échalote.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant + ou - 1 heure en remuant souvent jusqu'à ce que les échalotes soient bien comptées.
- A mi-cuisson, ajouter le sucre roux, le miel, le piment d'Espelette et la marjolaine.
- Caraméliser pendant quelques minutes en portant à frémissement.
- Arroser avec le vinaigre de Xérès et le vin rouge.
- Ajouter le reste du sel et le poivre.
- Ajouter un filet d'eau de temps à autres si besoin.
- Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 4 à 6 heures en remuant souvent.
- Quand les échalotes sont comptées, les retirer du feu.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h00.

