

Confit d'oignons blancs

Stérilisation 1h00 à 100°



Ingrédients pour 6 weck "Fête" de 235 ml

- 1,900 kg d'oignons blancs finement émincés
- 20 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poivre des cimes concassé au pilon
- 3 cuillères à soupe rases de sel pyramidal de Chypre
- 1 cuillère à café bombée de piment doux des Landes
- 3 cuillères à soupe rases de sucre roux
- 3 cuillères à soupe rases de miel de fleurs
- 25 centilitres de vinaigre balsamique blanc
- 25 centilitres de vin blanc
- 1 filet d'eau si besoin
- Sarriette fraîche

Préparation

- Éplucher et émincer les oignons.
- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive à feu très doux.
- Ajouter la moitié du sel pour favoriser l'évaporation de l'eau présente dans les oignons.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant + ou - 1 heure en remuant souvent jusqu'à ce que les oignons soient comptés.
- A mi-cuisson, ajouter le sucre roux, le miel, le piment doux des Landes et la sarriette.
- Caraméliser pendant quelques minutes en portant à frémissement.
- Arroser avec le vinaigre balsamique blanc et le vin blanc.
- Ajouter le reste du sel et le poivre.
- Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 5 à 6 heures en remuant souvent.
- Ajouter un filet d'eau de temps à autres si besoin.
- Quand les oignons sont confits, les retirer du feu.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 45 minutes.

