

Confit D' oignons au Miel



Ingrédients : Oignons , Vin du sud ouest (1%), condiments, Miel et sucre.
Préparée avec 50 g d' Oignons pour 100g - Teneur totale en sucre : 61 g pour 100 g.

POIDS
NET **240g**

La Cité des Abeilles
64110 SAINT FAUST
05.59.83.10.31/05.59.83.04.60
citedesabeilles.com

L'oignon confit se déauste aussi bien chaud que froid. Il s'accomode avec la viande. le poisson, le fromage. ainsi que le foie gras.

Idée recette : Mauret au confit d'oignons : Cuire à la poele le magret. réserver au chaud.
déarrasser la poele. Remettre à feu doux. ajouter une cuillère à soude de confit. un quart de verre de fond de viande "fond brun" et 5 baies de poivre vert par personne. Réduire de moitié.
Ajouter 5 cl de crème et réduire. Napper lle magret.

Conservation au frais après ouverture.
A consommer de préférence avant le :

16/06/08