

## Confit d'oignons à la bière



Recette et photo par [Les Minettes](#)

Portions: environ 1 litre

Mode de cuisson: poêle

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: environ 2 heures

### Ingrédients

10 oignons jaunes, coupés en deux et émincés (à la main ou au robot avec la lame adéquate)

1/4 tasse (60 ml) huile de tournesol

1/4 tasse (60 ml) beurre

1/3 tasse (80 ml) sirop d'érable

1/4 tasse (60 ml) vinaigre de cidre de pomme

1/4 tasse (60 ml) jus de pomme

2/3 tasse (160 ml) bière Griset (ou une saison belge)

1 pomme Cortland, pelée et râpée

1/3 tasse (80 ml) cornichons à l'aneth, égouttés et hachés

1/3 tasse (80 ml) canneberges séchées, hachées

1/4 tasse (60 ml) aneth frais, haché

1 c. à soupe (15 ml) sel

1 c. à thé (5 ml) poivre

## Préparation

1. Dans une casserole profonde, faire suer les oignons dans l'huile et le beurre à feu moyen (brasser souvent pour éviter que ça colle) environ 10 minutes.
2. Ajouter le sel, le sirop d'érable, le vinaigre et le jus de pomme. Mélanger et cuire 10 minutes.
3. Déglacer avec la bière et cuire à feu doux 1 heure en brassant quelques fois.
4. Ajouter la pomme, les cornichons et les canneberges. Poursuivre la cuisson 30 minutes.
5. Ajouter l'aneth et le poivre. Rectifier l'assaisonnement.
6. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'oignon soit bien tendre et que le liquide se soit presque évaporé.

## Quelques petites notes...

- Il est important de vérifier l'assaisonnement, surtout pour le sel.
- N'hésitez pas à doubler la recette si vous désirez faire des réserves. Cependant, vous aurez peut-être besoin d'ajuster les quantités de sel et de poivre selon votre goût.
- Vous pouvez congeler vos réserves sans problème!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2019/12/confit-doignons-a-la-biere/>