



Compte oignons rouges maison - recette festive avec foie gras
Compte oignons rouges epices et miel La Combe de Job Brive

Recette simple et rapide de la compotée d'oignons rouges aux épices et au miel maison

- 800 g d'oignons rouges (5 à 6 oignons)
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de miel de Corrèze (La Butineuse Gaillarde **Brive**)
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de cannelle
- 1 clou de girofle
- Sel, **poivre Cubèbe**

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

1. **Faire revenir** : Émincez les oignons rouges et faites-les revenir dans l'huile à feu doux 10 min.
2. **Caraméliser** : Ajoutez le miel de Corrèze, laissez caraméliser 2 min.
3. **Déglicer** : Versez le vinaigre balsamique, laissez évaporer.
4. **Assaisonner** : Ajoutez cannelle, clou de girofle, sel et poivre Cubèbe.
5. **Mijoter** : Laissez compoter 30 min à feu doux (1 sur la plaque à induction). Refroidir et conserver au frais (15 jours).

Comment savourez ce confit d'oignons rouges ?

- L'accord parfait avec le [foie gras mi-cuit](#) ou le [foie gras en conserve](#), pour une entrée festive digne des grandes tables.
- En accompagnement des **viandes rôties** (magret, rôti de porc ou de veau).
- Sur des [toasts apéritifs](#) pour une touche festive et colorée.
- En été : idéal pour des **pickles d'oignons rouges** acidulés à servir en apéritif léger.

Le **confit d'oignons rouges aux épices et au miel**, avec sa douceur et ses reflets pourpres, n'est pas qu'un simple condiment : il transforme vos repas en instants raffinés. Sur un foie gras de canard, à Noël ou lors d'un dîner convivial, il sublime les saveurs et séduit autant les papilles que les yeux.