

CONFIT D'OIGNONS ROUGES MAISON POUR FOIE GRAS À NOËL

Le 22 Septembre 2025

Pourquoi choisir l'oignon rouge pour votre chutney?

Si le confit d'oignons classique à l'oignon jaune est **savoureux**, l'oignon rouge apporte une dimension unique. Sa chair douce, presque suave, offre un **équilibre sucré-salé** naturel. Avec ses reflets pourpres, il illumine vos assiettes et devient un véritable atout visuel sur une table de fête. En bouche, ses **notes caramélisées** et élégantes en font l'allié parfait pour triompher dans l'art du confit d'oignons... et réussir vos **repas de Noël**.

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

Ingrédients (pour environ 2 bocaux) :

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

Préparation pas à pas (5 étapes)

- 1. **Faire revenir**: Émincez les oignons rouges et faites-les revenir dans l'huile à feu doux 10 min.
- Caraméliser : Ajoutez le miel de Corrèze, laissez caraméliser 2 min.
- Déglacer : Versez le vinaigre balsamique, laissez évaporer.
- Assaisonner : Ajoutez cannelle, clou de girofle, sel et poivre Cubèbe.
- 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 <u>foie gras mi-cuit</u> ou le <u>foie gras en conserve</u>, 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.