Confit d'oignons

- 400g d'oignons blancs
- 40g de beurre
- 60g de cassonade
- 200ml de vinaigre balsamique
- 100ml d'eau
- Sel
- Poivre

-Emincer finement l'oignon pour obtenir des rondelles. Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une casserole. Y mettre les oignons, et les faire suer. Saler et poivrer. Couvrir et mélanger de temps en temps. Les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

-Ajouter ensuite la cassonade et bien mélanger, continuer la cuisson quelques minutes.

-Déglacer ensuite avec le vinaigre balsamique. Laisser cuire à feux doux jusqu'à évaporation du liquide.

-Ajouter ensuite l'eau. Poursuivre la cuisson et continuer de mélanger de temps en temps.

-Quand le liquide est évaporé et que les oignons sont bien caramélisés, verser le tout dans un bocal en verre stérilisé et laisser refroidir à température ambiante avant de le conserver au réfrigérateur.