

CONFITURE D'OIGNONS

- 1 kg d'oignons rouges,
- 1 clou de girofle,
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre,
- 4 cuillères à soupe d'huile,
- 200 g de miel,
- 1 pincée de romarin,
- 100 g de sucre,
- 25 cl de vin rouge,
- 3 c à soupe de vinaigre balsamique,
- (PM) sel, poivre.

Peler et émincer les oignons.

Faire cuire les oignons dans l'huile à feu moyen.

Lorsqu'ils sont légèrement dorés, ajouter le sucre, le miel, le sel, le poivre.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 min.

Ajouter le gingembre, le clou de girofle fendu en deux, le romarin, le vinaigre balsamique et le vin.

Cuire à feu moyen pendant 20 mn.