



## Confit d'Oignons de Noël au Mam'Salé



4 gourmands



2h

### CE QU'IL TE FAUT

- 500 g d'oignons jaunes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de sucre de canne ou 2 de miel
- 1 c. à café de vinaigre balsamique ou de cidre
- 2 c. à café du mélange Mam'Salé



### ASTUCE ÉPICURIEUSE

À servir avec :

- Un foie gras maison ou un magret rôti.
- Des tartines au fromage fondant.
- Un burger ou une tarte salée.

## ACTION !



- Prépare les oignons. Épluche-les et émince-les finement. Leur parfum doux et sucré commence déjà à annoncer la magie qui s'en vient...
- Fais revenir les oignons dans une casserole, avec l'huile d'olive à feu doux. Laisse-les fondre doucement pendant 20 minutes environ, en remuant de temps en temps. Ils doivent devenir translucides et légèrement dorés.
- Ajoute le sucre ou le miel et le vinaigre, mélange bien. Laisse cuire à feu très doux pendant encore 1h, jusqu'à ce que les oignons soient fondants, caramélisés et qu'une belle odeur dorée envahisse ta cuisine.
- Ajoute la touche magique (à la fin de la cuisson). Hors du feu, incorpore les 2 c. à café de Mam'Salé.
- Mélange bien pour que les épices se mêlent à la confiture d'oignons et la parfument d'une chaleur exotique, presque ensorcelante.
- Laisse tiédir, puis verse dans un pot propre ou stérilisé. Tu peux le conserver au frais pendant 1 semaine, ou le congeler pour le ressortir lors d'un dîner festif.