

Compote d'oignon

Ingrédients :

4 gros oignons blancs (env 600g)

25ml d'huile d'olive

2ml de 4-épices (facultatif)

5ml de sucre en poudre

25ml d'eau

25ml de vinaigre de vin

sel, poivre

Préparation :

Hacher finement en 2 fois les oignons épluchés et coupés en morceaux dans le mini hachoir

Dans le la Tupperonde, mettre les oignons et l'huile d'olive, et faire cuire 10 minutes à 600W, puis laisser reposer 2 minutes.

Ajouter les autres ingrédients, mélanger et faire cuire à nouveau 15 minutes à 600W, avec le couvercle en position ouverte, et laisser reposer 5 minutes.

Conserver ensuite au réfrigérateur