**CONFIT D’OIGNONS**

1 kg de d’oignons grelot

10 cl d’huile d’olive

130 g de sucre

150 g de concentré de tomates

50 cl de vin blanc

150 g de raisin sec

1 poignée de graines de coriandre

20 cl de vinaigre de vin rouge

Sel, poivre

Faites revenir dans une cocotte, les oignons épluchés avec l’huile d’olive

Pendant ce temps préparer les ingrédients puis les ajouter aux oignons

Fermer la cocotte le temps d’amener à ébullition

Puis enlever le couvercle, baissez le feu sur feu doux et laissez confire 3 à 4h en mélangeant de temps en temps

Mettre immédiatement dans des pots à confiture, fermez, retourner les pots jusqu’au refroidissement pour les « stériliser »

Ou stériliser en conserve à la cocotte-minute

Dégustez avec un bon foie gras ou encore du fromage

**LA TABLE DES PLAISIRS**