

Confiture d'Oignons Rouges aux Raisins

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- ½ kg d'oignons rouges
- 200 g de sucres
- 1 dl de crème de cassis
- 3 dl d'eau
- 2 cl de vinaigre de vin
- 100 g de raisins secs
- ½ pomme Jonagold

Recette :

- Pelez et émincez les oignons en rondelles.
- Râpez la pomme.
- Faites cuire l'ensemble des ingrédients dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un sirop épais.
- Il se conserve environ 1 mois au frigo, mais la congélation est bien sûr possible.

