

## *Oignons Confits à la Crème et aux Baies Roses*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| - OIGNON(S)            | 2-3        |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | 1 c à café |
| - FOND DE VEAU         | 1 c à café |
| - CRÈME FRAICHE        | 120 ml     |
| - SEL                  |            |
| - POIVRE               |            |

### **Recette:**

- Pelez et émincez les oignons en demi-rondelles.
- Faites-les confire doucement dans du beurre chaud.
- Lorsqu'ils sont confits à votre goût, ajoutez le fond de veau et les baies roses.
- Arrosez ensuite avec la crème et laissez épaissir quelques instants (très rapide).
- Salez peu et poivrez.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

En accompagnement de viandes rouges: ici, foie de génisse.