

🌀 *Aigre-doux* 🌀

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

- ¼ d'oignon
- 1 cuillerée à café de miel
- 7 cl de vinaigre de vin environ

Dans une petite casserole, faire revenir à sec, l'oignon que vous aurez préalablement ciselé. Ajouter le miel et laisser cuire jusqu'à ce que le miel mousse et caramélise un peu. Déglacer avec le vinaigre et laisser cuire jusqu'à réduction assez épaisse. Servir tiède.