

☞ *Confiture d'oignons* ☞

☞ *INGREDIENTS* ☞

- 300 g d'oignons
- 30 g de sucre
- 10 cl de grenadine
- 10 cl de vinaigre de vin
- 15 g de beurre
- 10 cl de vin

Emincer les oignons. Les faire suer quelques minutes dans le beurre fondu.

Ajouter le sucre et cuire quelques minutes.

Ajouter le sirop, le vinaigre, le vin rouge, et cuire jusqu'à consistance d'une confiture épaisse.

Servir tiède en accompagnement de la terrine de lapin.