Confit d'Oignons By Cath



Nombre

1 Bocal 250ml

Préparation 10 minutes

Cuisson 1h40



COOKING By Cath

ENTREES

INGREDIENTS:

DISQUE H

- > 500g oignons
- > 50g miel
- > 30ml vinaigre balsamique
- > 30ml huile olive
- ➤ 2 Tbsp[1] sucre
- > Sel, Poivre

ETAPE N°1

- > Eplucher les oignons.
- > S'ils sont gros, les couper en deux afin qu'ils puissent entrer dans la goulotte du kit découpe légumes.

ETAPE N°2

Accessoires: Kit découpe légumes Paramètres:

- ➤ Installer le kit découpe légumes avec le disque H pour trancher gros dans la cuve du robot.
- ➤ Lancer le robot à la vitesse 9 pour trancher les oignons.

ETAPE N°3

Vit.9/--/--

Accessoires: MELANGEUR

Paramètres: Slow Cook P1

Vit.3/130°C/**8mn**

SANS BOUCHON

- > Oter le kit découpe légumes et positionner le mélangeur en le tournant d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer facilement.
- > Rassembler les oignons au centre de la cuve.
- > Aiouter l'huile d'olive.
- > Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le programme Slow Cook P1 pour 8 minutes.

ETAPE N°4

Accessoires: MELANGEUR

Paramètres: Vit.2/90°C/30mn

SANS BOUCHON

- > Ajouter le sucre et le miel.
- > Fermer le couvercle (sans bouchon) et lancer le robot à 90°C, vitesse 2 pour une durée de 30 minutes.

ETAPE N°5

Accessoires: MELANGEUR

Paramètres :

Vit.2/90°C/60mn SANS BOUCHON

- ➤ Ajouter le vinaigre balsamique, saler, poivrer.
- > Fermer le couvercle (sans bouchon) et lancer le robot à 90°C, vitesse 2 pour une durée de 60 minutes.

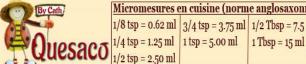








[1] Référence du kit de micro mesures magnétiques https://amzn.to/3014Csi



Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne):

1/8 tsp = 0.62 ml 3/4 tsp = 3.75 ml 1/2 Tbsp = 7.5 ml



Cooking & Conservation By Cath

- * Conservation au frigo: Verser le confit d'oignons dès la fin de la cuisson dans un bocal parfaitement propre (voire stérilisé). Fermer de suite le bocal et le retourner sur un linge propre. Laisser refroidir avant de placer le bocal dans le bas du frigo. Durée de conservation:
 - > Avant ouverture du bocal: 4 à 6 semaines
 - > Après ouverture, à consommer dans les 4 à 5 jours.
- ❖ Stérilisation pour une conservation longue durée (12 à 18 mois) Procéder à la mise en bocal de suite comme pour la conservation au frigo. Stérilisation à 100°C pendant 1 heure. Après ouverture, à conserver au frigo.