

# Confit d'Oignons By Cath

 MELANGEUR	<b>Nombre</b> 1 Bocal 250ml	<b>Version avec le robot Companion</b>  COOKING By Cath
 KIT Découpe Légumes (Disque H)	<b>Préparation</b> 10 minutes	
 DISQUE H	<b>Cuisson</b> 1h40	
		 <b>ENTRÉES</b>

## INGREDIENTS :

- 500g oignons
- 50g miel
- 30ml vinaigre balsamique
- 30ml huile olive
- 2 Tbsp<sup>[1]</sup> 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 :**  
Vit.9/--/--

- 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

**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'¼ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer facilement.
- Rassembler les oignons au centre de la cuve.
- Ajouter 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.

 Companion Cooking & Conservation By Cath	 passionsbycath.fr <b>ME SUIVRE</b>	 PassionsByCath	 COOKING By Cath
			
			

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

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

 Quesaco	<b>Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :</b> 1/8 tsp = 0.62 ml 1/4 tsp = 1.25 ml 1/2 tsp = 2.50 ml	3/4 tsp = 3.75 ml 1 tsp = 5.00 ml 1/2 Tbsp = 7.5 ml 1 Tbsp = 15 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.