

FONDUE D'OIGNONS

Novembre 2004 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg d'oignons paille
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à café de sucre en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Grande poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,96 € (soit 0,24 € par personne)



Recette :

Peler les oignons, les couper en rondelles puis celles-ci en deux, détacher les différentes épaisseurs. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen, ajouter les oignons et remuer sans cesse avec une spatule en bois pendant 5 minutes. Baisser le feu, saupoudrer avec le sucre, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 25 minutes en remuant très souvent.

Les oignons doivent devenir transparents, légèrement colorés mais surtout pas brûlés. Servir en accompagnement de boudin noir, de travers de porc caramélisé ou de poissons cuits au four.