

CONFIT D'ÉCHALOTES

Ingrédients pour 1 pot de confiture :

500 g d'échalotes
2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
1 cuillérée à soupe de beurre
1 cuillérée à café de graines de cumin
70 g de sucre en poudre
30 cl de cidre brut
1 cuillérée à soupe de vinaigre de vin vieux
une pincée de sel et du poivre

Dans une grande sauteuse, mettez le beurre à fondre avec l'huile d'olive, ajoutez les échalotes et laissez suer à feu doux pendant 10 minutes sans colorer. Remuez souvent.

Ajoutez le cumin et le sucre, laissez confire 5 minutes. Salez et poivrez.

Versez le cidre et continuez la cuisson à feu doux et sans couvercle pendant 1 heure et 20 minutes. Remuez souvent.

Cinq minutes avant la fin, mouillez avec le vinaigre.

Ce confit d'échalotes s'accorde parfaitement avec des terrines, des viandes grillées ou une simple tartine de pain grillé.