

# Confiture d'oignons

## **Ingrédients pour 1 pot :**

600 g d'oignons  
20 g de beurre  
200 g de sucre  
15 cl de vinaigre de vin  
10 cl de grenadine

## **Préparation :**

Éplucher et couper les oignons en lamelles.  
Les faire compoter sans coloration et à couvert 20 minutes dans le beurre.  
Ajouter le sucre, le vinaigre et la grenadine.  
Cuire 40 minutes à feu doux.  
Manger froid en accompagnement d'une volaille.

<http://deliceyes.over-blog.org/>