

Recettes

CONFITS ET CONFITURES

**AIL
ECHALOTES
OIGNONS**

Source : Newsgroups: fr.rec.cuisine

Janvier 2003

AIL	4
Ail au four.....	4
Ail confit au citron et à la sauge	4
Aillade de Lautrec.....	5
Confit d'ail.....	5
Crème d'ail	5
Purée d'ail.....	5
Purée d'ail confit.....	6
ÉCHALOTES.....	7
Échalotes confites	7
Échalotes confites	7
Échalotes confites	7
Échalotes confites à la bretonne.....	7
OIGNONS.....	8
Compote d'oignons.....	8
Compote d'oignons rouges et de raisins	8
Confit d'oignons	9
Confit d'oignons	9
Confit d'oignons à l'aigre-doux (Provence)	10
Confit d'oignons de Diane	10
Confit d'oignons de Lamastre.....	11
Confit d'oignons rouges	11
Confiture d'oignons.....	12
Confiture d'oignons	12
Confiture d'oignons	12
Confiture d'oignons	13
Confiture d'oignons	13
Confiture d'oignons	13
Confiture d'oignons	14
Confiture d'oignon.....	14
Confiture d'oignons	15
Confiture d'oignons	15
Confiture d'oignons	15
Confiture d'oignons à la bière brune	16
Confiture d'oignons à la bière d'Orval	16
Confiture d'oignons à la crème de cassis	16
Confiture d'oignons à la crème de cassis	17
Confiture d'oignons à la grenadine.....	17
Confiture d'oignons au citron vert.....	17
Confiture d'oignons blancs à la bière	18
Confiture d'oignons de Lamastre.....	18
Confiture d'oignons (sans vin – substitut).....	18
Marmelade d'oignons (ou confites)	18
Oignons confits	19
Oignons confits	19
Oignons et raisins confits (recette marocaine).....	19
Oignons confits à la marocaine.....	20
Petits oignons confits à la tomate.....	20
OIGNONS ET ECHALOTES	21
Confiture d'oignons et d'échalotes	21

AIL

AIL AU FOUR

From: "Cécile" utopie_13#DeleteThis#@hotmail.com

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Mon, 18 Feb 2002 16:07:13 +0100

Pour 4 personnes:

4 têtes d'ail nouveau,
50 g de beurre, sel, poivre,
1 verre d'eau.

Incisez délicatement les têtes d'ail pour dégager les gousses à mi-hauteur sans toutefois les détacher. Posez-les dans un plat beurré, salez, poivrez, mettez une noisette de beurre sur chaque tête. Faites légèrement colorer en plaçant le plat à four moyen préchauffé pendant 20 à 30 mn, puis baissez le four (th 4 150° C) et arrosez d'un verre d'eau chaude. Continuez la cuisson à four doux pendant 1 h 30 en arrosant souvent avec l'eau du plat et en rajoutant éventuellement de l'eau. Servez avec des tartines de pain de campagne et de fromage blanc aux fines herbes. Si l'ail dore trop vite, protégez-le avec une feuille de papier d'aluminium.

AIL CONFIT AU CITRON ET A LA SAUGE

De :Joëlle (joelle.gerardi@wanadoo.fr.nospam)

Groupes de discussion :fr.rec.cuisine

Date :2001-02-15 05:16:18 PST

Source : "Terrines, pickles et confits" Marie Abadie - Au bonheur des hommes

Préparation : 25 mn
Cuisson : 20 à 25 mn
Conservation : 2 mois et plus (au réfrigérateur)

Ingrédients pour 2 bocaux de 250 g

- 4 têtes d'ail	- huile d'olive
- 1 citron	- 4 feuilles de sauge fraîche
- 2 pincées de gros sel	

Sur une plaque chauffante, roulez les têtes d'ail pour les colorer et sans brûler la peau pour éviter de donner de l'amertume de la chair.

Coupez le citron en rondelles. Les ébouillantez 30 secondes et les égouttez sur du papier absorbant.

Epluchez l'ail. Le mettre dans une casserole avec le citron, le sel et l'huile. Cuire à frémissement 10 minutes, jusqu'à ce que l'ail et le citron soient translucides. Ajoutez la sauge en fin de cuisson (30 secondes).

Mettre en bocaux. Versez l'huile chaude dessus. Le lendemain, complétez si nécessaire avec de l'huile d'olive pour tout recouvrir.

AILLADE DE LAUTREC

De : Gladys Dinletir (gladysdinletir@superonline.com)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 2001-01-27 09:41:54 PST

Aillade de Lautrec © 1997 - Les Editions du Curieux

Recette du TARN

100 g de gousses d'ail de Lautrec

2 verres d'huile d'olive

100g de cerneaux de noix

Dans un mortier, piler l'ail et les cerneaux de noix.

Monter le tout à l'huile de noix jusqu'à consistance d'une mayonnaise.

Tartiner votre pain de campagne pour accompagner votre apéritif.

CONFIT D'AIL

De : Rene Gagnaux (r.gagnaux@mail.tic.ch)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 1998/12/22

- 4 bulbes d'ail non pelés	- sel
- 1 lb d'huile d'olive extra-vierge (1)	- 2 tasses d'huile d'olive extra-vierge (2)
- 1 oignon moyen non pelé coupé en deux en longueur	

Préchauffer le four à 180 °C. Décapiter les 10 mm supérieurs des bulbes d'ail, de manière à ce que la chair d'ail soit découverte.

Enduire un moule avec l'huile d'olive (1), y déposer bulbes d'ail et demi-oignons, avec la coupe contre le fond du moule. Recouvrir - en fermant bien - avec une feuille d'aluminium et mettre au four pour 45 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit devenu très tendre. Enlever la feuille d'aluminium et laisser refroidir 20 minutes.

Peler l'oignon, en hacher la chair. Extraire la chair d'ail en la pressant, mélanger avec l'oignon. Incorporer l'huile (2) en remuant à la fourchette, bien écraser le tout, assaisonner avec du sel selon le goût.

Se conserve deux semaines au frigo.

A servir avec des grillades, avec des croûtons, sur sandwiches, pour des sauces.

CREME D'AIL

De : Gladys Dinletir (gladysdinletir@superonline.com)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 2001-01-27 09:41:54 PST

Source : "Jean Tamayo" jean.tamayo@COUCOU.worldonline.fr

Tu fais préchauffer ton four à 200 ° (th.7). dans un plat tu déposes tes gousses d'ail en chemise.

Tu reviens au bout d'un quart d'heure et tu les retires.

Tu coupes un bout et en appuyant sur l'autre bout, tu fais sortir la pulpe cuite (comme avec un tube dentifrice).

Tu mêles un peu d'huile d'olive et tu tartines sur du pain, des tomates, ou tu mêles avec des aubergines cuites, etc...

PUREE D'AIL

De : Gladys Dinletir (gladysdinletir@superonline.com)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 2001-01-27 09:41:54 PST

Source : Sabine SIMON simonsab@club-internet.fr

Voilà tu choisis de belles grosses gousses d'ail.

Tu les épluches et tu les fends en deux pour enlever le germe mais ça je sais que vous le savez tous. Mais je le précise pour éviter de me faire houspiller gentiment.

Première possibilité :

Blanchir l'ail dans du lait. Egoutter. Passer au tamis

Bon mais pas à se traîner à genoux jusqu'à Dunkerque !!

Deuxième possibilité... LA Deuxième Possibilité :

Eplucher etc..

Recouvrir d'huile d'olive et cuire à feu doux, très doux ... surveiller avec une attention amoureuse qu'aucune coloration ne vienne gâcher l'alchimie...

Il faudra sûrement éteindre et rallumer jusqu'à ce que les gousses soient cuites fondantes.

Ensuite tu passes au tamis fin, tu assaisones.

Pratique, tu peux conserver au frais juste recouvert d'un filet d'huile (celle qui a servi à la cuisson/ Cette huile tu pourras aussi t'en servir pour cuisiner)

PUREE D'AIL CONFIT

From: fleloup@club-internet.fr (Francois Leloup)

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sun, 27 Jan 2002 08:56:51 +0100

- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- huile d'olive - (ou de pépin de raisins) - (ou graisse d'oie.)

Placer les gousses d'ail épluchées et dégermées dans un faitout avec le bouquet garni. Couvrir d'huile ou de graisse d'oie. Couvrir et cuire à feu doux, très doux en surveillant avec attention qu'aucune coloration ne survienne. Lorsqu'il y a ébullition : éteindre et rallumer et refaire l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que les gousses soient cuites fondantes (une fourchette s'enfonce facilement dedans).

Ecrasez les gousses dans un tamis et recueillir la pulpe. Eliminez les restes durs. Assaisonner. La purée d'ail se conserve au frigo, recouverte de l'huile dans laquelle elle a cuit. Le reste de l'huile servira à parfumer d'autres préparations. La purée accompagne parfaitement les viandes blanches. Elle peut aussi servir de condiment (comme la moutarde) ou accompagner des tartines grillées.

ÉCHALOTES

ÉCHALOTES CONFITES

De : jm marsy jmmarsy@worldonline.fr

- 500 g d'échalotes françaises	- 60 ml d'eau
- 125 ml de sirop d'érable	- sel, poivre

Peler les échalotes. Pour rendre cette tâche plus aisée, les faire tremper quelques minutes dans l'eau chaude.
Mettre les échalotes, le sirop d'érable et l'eau dans une casserole à fond épais, saler, poivrer et porter à ébullition.
Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux.
Garder au réfrigérateur dans un bocal fermant hermétiquement.
Se conserve 3-4 semaines.

ÉCHALOTES CONFITES

De :Olivier RAMILLON (o.ramillon@mapalfrance.com)
Groupes de discussion :fr.rec.cuisine
Date :2001-01-30 07:58:56 PST

Mettre l'échalote émincée dans trois feuilles de papier alu, avec de l'huile d'olive et un peu de sel et poivre, au four pour une heure à 180-200 °.

ÉCHALOTES CONFITES

From: "Serge Crettenand" gourmand@alussinan.org
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Sat, 18 May 2002 01:40:33 +0200

Dans une sauteuse, recouvrir le fond de vraies échalotes épluchées soigneusement.
Couvrir d'eau, sel, poivre, une noix de beurre, sucre, et un trait de vin blanc.

Laissez mijoter tout lentement jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, que les échalotes soient cuites et là, terminer la cuisson délicatement en remuant les échalotes dans le fond sirupeux qui réduit encore.

ÉCHALOTES CONFITES A LA BRETONNE

From: "Pagan" gwinelli@hotmail.com
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Fri, 1 Mar 2002 22:19:51 +0100

- 20 échalotes	- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 50 g de beurre	- sel et poivre

Les échalotes pelées sont mises dans une poêle avec le beurre chaud et le sucre, saler, remuer et mouiller d'eau à hauteur. Cuire à feu vif jusqu'à évaporation, en mélangeant de temps en temps. Poivrer. Excellent avec des viandes grillées ou rôties.

OIGNONS

COMPOTE D'OIGNONS

From: "Daniel" daniel.riviere@skynet.be

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Tue, 18 Jun 2002 18:20:26 +0200

Source : Elisabeth Bouynot Elisabeth@gabuzomeu.net

Pour: 6 personnes, Préparation: 15 mn, Cuisson: 1 h 30,

- 1 kg d'oignons	- 10 cl de vinaigre de vin blanc
- 100 g de beurre	- 1 cuillerée à café de thym
- 100 g de sucre	- sel, poivre
- 20 cl de vin blanc sec	

Faites suer doucement dans le beurre, durant 20 mn, les oignons finement émincés, sans laisser prendre couleur. Salez, poivrez, saupoudrez de sucre, laissez mijoter 10 mn.

Mouillez avec le vin et le vinaigre, poudrez de thym, laissez cuire à feu doux 1 h.

Servez avec un magret, une viande grillée ou rôtie. Ces oignons peuvent se garder au frais pendant six jours.

COMPOTE D'OIGNONS ROUGES ET DE RAISINS

From: Christelle <christelle@cuisinette.be>

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Fri, 29 Nov 2002 09:18:00 GMT

- 500 g d'oignons rouges	- 2 clous de girofle
- 150 g de raisins secs	- 1 1/2 bouteille de Trappe Quadruple (bouteille de 30 cl)
- 75 g de dattes dénoyautées	- 4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
- une cuillerée à café de zeste d'orange râpée	

- zeste d'orange râpée (j'en avais mis moins)

- bouteille de Trappe Quadruple (bouteille de 30cl)(je n'ai utilisé qu'une bouteille).

Laisser mariner les raisins coupés fins et les dattes pendant au moins une heure.

Peler les oignons et les couper en cubes. Chauffer l'huile et y mettre les oignons à revenir (jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents). Remuer à la cuiller à bois, baisser le feu et ajouter la bière de la marinade, les raisins, les dattes, les zestes d'oranges, clous de girofles, cannelle et laisser étuver 30 minutes.

Retirer alors la cannelle et servir chaud ou froid avec du gibier, de la volaille ou de la viande grillée.

A déguster avec un verre de la même bière. (recette de Koken met bier)

Dégustée à la maison avec tout simplement des côtes de porc grillées et des pommes de terre sautées. Miami.

Je pense la prochaine fois mettre cannelle, girofle et zestes d'orange dans la marinade directement pour que les raisins et dattes s'en imprègnent encore plus.

CONFIT D'OIGNONS

De : Carole et Ambroise Darbellay (aodarbellay@bluewin.ch)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 1998/11/04

Source : cuisine spontanée de Freddy Girardet:

- 600 g d'oignons	- 70 g de miel
- 5 dl environ de bon vin rouge	- 40 g de beurre
- 1 dl de vinaigre de vin rouge	- sel. poivre
- 5 dl. d'eau	

1. Pelez et émincez les oignons. Mettez-les en casserole avec 1 dl de vinaigre de vin rouge de bonne qualité, de façon qu'ils soient mouillés à ras.

Laissez cuire à feu doux jusqu'à absorption totale du liquide, une demi-heure à trois quarts d'heure environ.

Mouillez ensuite avec 5 dl d'eau et poursuivez la cuisson, toujours à feu doux, avec le miel, pendant une demi-heure encore, en surveillant de temps en temps pour ne pas laisser attacher le fond. La confiture d'oignon est cuite lorsqu'elle est absolument fondante.

Ajoutez alors une bonne noix de beurre, salez, poivrez, mélangez bien et gardez en attente.

Finitions : réchauffez doucement le confit d'oignon, rectifiez éventuellement l'assaisonnement et ajoutez un bon filet de vinaigre cru.

Gardez au coin du feu jusqu'au moment de servir. bon appétit.

CONFIT D'OIGNONS

De : Patrick Laget (cablaget@club-internet.fr)

- 6/7 beaux oignons	- un peu d'Armagnac ou de Cognac
- Raisins de Smyrne ou de Corinthe	

Mettre les raisins à tremper dans de l'eau mélangée à l'Armagnac (2 c. à soupe) pendant 2 heures pour leur permettre de gonfler.

Découper les oignons en lamelles dans le sens de la hauteur et les mettre dans une casserole (en cuivre si on a ça en magasin) avec un bon morceau de beurre. Assaisonner sans trop mélanger. Couvrir et laisser cuire environ 2 heures à feu très doux. Surveiller de temps en temps afin que cela n'accroche pas. Rajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

La consistance dira quand ce sera le moment d'arrêter la cuisson. Ajouter les raisins après les avoir égouttés. Rectifier l'assaisonnement.

Peut se préparer à l'avance et se réchauffer avant de servir. Accompagne très bien le gibier ou la viande de bœuf..

CONFIT D'OIGNONS A L'AIGRE-DOUX (PROVENCE)

De : Yves H-M (Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr)

Groupes de discussion : fr.rec.cuisine

Date : 2002-02-02 03:45:17 PST

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure environ

Ingrédients (pour 2 bocaux de 50 cl)

- 1,5kg de petits oignons nouveaux ou de cives	- 35cl de vinaigre de vin rouge vieux
- 500g de pommes acides	- 4 cuillerées à soupe de miel de lavande
- 1 citron	- cannelle en poudre
- 1 gousse d'ail	- 4 cuillerées à soupe de coulis de tomates
- 1 échalote	- sel et poivre

Ce délicieux condiment, dont les origines sont monégasques, est parfait pour accompagner de la viande froide, une terrine de campagne ou même de simples crudités.

1. Parer les oignons en gardant un peu de vert. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins, les couper en dés. Râper le zeste du citron et presser son jus. Peler et hacher la gousse d'ail et l'échalote.
2. Mettre tous ces ingrédients mélangés dans une grande casserole en acier inoxydable et y verser 30 cl d'eau environ. Faire chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition, puis établir des petits frémissements et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes.
3. Ajouter 20 cl de vinaigre, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Les pommes et les oignons doivent être bien fondus.
4. Ajouter ensuite le reste du vinaigre mélangé avec le miel, 1 cuillerée à café de cannelle et le coulis de tomates. Saler et poivrer. Remuer à fond et continuer la cuisson à découvert en remuant de temps en temps pendant encore 20 minutes pour obtenir une consistance de marmelade épaisse.
5. Retirer la casserole du feu et laisser reposer pendant 15 minutes. Verser le confit d'oignons dans des pots et fermer hermétiquement.

On peut conserver ce condiment quelques semaines au réfrigérateur. Si on veut une saveur plus sucrée, augmenter la proportion de miel ou ajouter un peu de sucre roux. On peut aussi relever le mélange avec une pointe de cannelle et de poivre Cayenne.

CONFIT D'OIGNONS DE DIANE

From: "pidge" i.g.pigeon@videotron.ca

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sat, 22 Dec 2001 09:06:14 -0500

- 250 g de beurre	- 875 ml de jus d'orange
- 2,5 kg d'oignons	- 4 tasses de sucre blanc

Blondir les oignons dans le beurre. Ajouter le jus d'orange et le sucre.

Cuire 2 heures sans couvercle jusqu'à épaississement en bloc... s'il manque de jus, ajouter un peu d'eau

Délicieux même avec des rôties le matin

CONFIT D'OIGNONS DE LAMASTRE

From: "pidge" i.g.pigeon@videotron.ca

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sat, 22 Dec 2001 09:06:14 -0500

(Source : Bertrand PERRIER, Restaurant BARATTERO à LAMASTRE)

- 500 g d'oignons émincé	- 2 cuillerées à soupe de sirop de cassis
- 3 cuillerées à soupe d'huile	- 20 cl de vin rouge
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre	- 2 cuillerées à soupe de raisins secs (Smyrne et Corinthe mélangés)
- 10 cl de vinaigre de Xérès	- sel, poivre

Pelez et émincez 500 g d'oignons rouges. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte, ajoutez les oignons, mélangez et faites cuire 5min en tournant souvent.

Versez 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, le sirop de cassis, le vin rouge, le vinaigre et les raisins secs (Smyrne et Corinthe mélangés).

Salez, poivrez et cuisez 30min sur feu doux en tournant de temps en temps.

Laissez refroidir, mettez dans un bol et couvrez.

Ce confit se conserve une semaine au frais.

CONFIT D'OIGNONS ROUGES

De :Rene Gagnaux (r.gagnaux@mail.tic.ch)

Groupes de discussion :fr.rec.cuisine

Date :1998/12/22

- 750 g d'oignons rouges (*)	- 200 ml de vin rouge
- 50 g de sucre en poudre	- Sel, poivre du moulin
- 60 g de beurre	- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- 3 brins de romarin	- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 4 feuilles de laurier	

Eplucher les oignons en faisant bien attention d'ôter aussi peu que possible les peaux rouges.

Les oignons doivent être coupés en long, de manière à ce qu'ils se tiennent encore au niveau de la racine et former ainsi une sorte d'éventail.

Fondre le sucre en poudre dans une poêle, y ajouter le beurre et laisser le tout caraméliser doucement.

Rajouter les oignons en tournant avec une cuillère en bois. Ajouter les feuilles de laurier et les brins de romarin.

Peu à peu, ajouter le vin rouge. Saler et poivrer les oignons, parfumer selon goût avec les 2 vinaigres. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 15 min.

Puis ôter le couvercle et laisser jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte. Cette confiture d'oignons se sert avec du gibier ou avec du porc.

CONFITURE D'OIGNONS

De : Patrick Laget cablaget@club-internet.fr

- 700 g d'oignons ou échalotes	- 10 cl de vinaigre
- 120 g de beurre	- 25 cl de vin blanc sec
- 160 g de sucre	- sel et poivre

Faire cuire les oignons avec le beurre, saler, poivrer
Ajouter le sucre faire caraméliser puis déglacer au vinaigre
Ajouter le vin, faire réduire, servir tiède

CONFITURE D'OIGNONS

From: "Daniel" daniel.riviere@skynet.be

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Tue, 18 Jun 2002 18:20:26 +0200

Source : Elisabeth Bouynot Elisabeth@gabuzomeu.net

- 1 kg d'oignons nouveaux	- 20 g de coriandre
- 5 cuillerée à soupe d'huile d'olive	- 120 g de sucre
- 1/2 l de vin blanc	- 150 g de raisins secs
- 5 cuillerée à soupe de concentré de tomates	- 2 dl de vinaigre
	- sel, poivre

Éplucher les oignons, les émincer puis les faire revenir doucement dans l'huile d'olive. Pendant ce temps, verser le vin blanc dans une casserole, puis y ajouter le concentré de tomates, la coriandre, le sucre et les raisins secs, saler et poivrer. Laisser doucement cuire ce mélange. Les oignons étant transparents, les déglacer avec le vinaigre, porter à ébullition puis les ajouter à la préparation précédente. Laisser compoter l'ensemble sur feu très doux pendant trois heures en remuant souvent. Laisser refroidir et consommer ainsi. On peut également couvrir cette confiture et la conserver pendant quelques semaines.

Accompagne les viandes froides.

CONFITURE D'OIGNONS

De : Francois Leloup fleloup@club-internet.fr

- 1 kg d'oignons	- 0.75 verre à vin de vinaigre de vin rouge (Beaujolais si possible)
- 2 pommes	- 150 g de sucre
- 1.5 tasse de raisins de Corinthe	- 1 cuillerée à café de sel
- 3 verres de Beaujolais	- 1 pincée de poivre
- du sirop de grenadine	

Couper les oignons en fines lamelles, et les mettre dans une cocotte où l'on aura fait chauffer du beurre. saler, poivrer, sucrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter les pommes râpées, les raisins de Corinthe, le sirop de grenadine (si on fait avec du beaujolais nouveau, l'ajout de sirop n'est pas indispensable - NDR), le beaujolais et le vinaigre.

Cuire à feu doux, à découvert, jusqu'à complète évaporation du liquide, en remuant de temps à autre.
Laisser refroidir. Ce qui ne servira pas sera mis en pot

CONFITURE D'OIGNONS

De : Elisabeth Bouynot Elisabeth@gabuzomeu.net

- 1 kg d'oignons nouveaux	- 20 gb de coriandre
- 5 c à soupe d'huile d'olive	- 120 g de sucre
- 1/2 litre de vin blanc	- 150 g de raisins secs
- 5 c. à soupe de concentré de tomates	- 2 dl de vinaigre
	- sel, poivre

Eplucher les oignons, les émincer puis les faire revenir doucement dans l'huile d'olive.

Pendant ce temps, verser le vin blanc dans une casserole, puis y ajouter le concentré de tomates, la coriandre, le sucre et les raisins secs, saler et poivrer. Laisser doucement cuire ce mélange.

Les oignons étant transparents, les déglacer avec le vinaigre, porter à ébullition puis les ajouter à la préparation précédente. Laisser compoter l'ensemble sur feu très doux pendant trois heures en remuant souvent.

Laisser refroidir et consommer ainsi. On peut également couvrir cette confiture et la conserver pendant quelques semaines. Accompagne les viandes froides.

CONFITURE D'OIGNONS

De : Elisabeth Bouynot Elisabeth@gabuzomeu.net

Pour 1 pot de confiture :

- 500 g de petits oignons grelots	- 1/2 cuillerée à café de vinaigre
- 150 g de sucre	- 1/2 citron
- 20 cl d'eau	

Epluchez les petits oignons.

Mettez le sucre et l'eau dans une sauteuse à fond épais ou dans une casserole de grand diamètre, pour que les oignons soient le plus étalés possible et cuisent en douceur. Portez sur feu moyen.

Dès que le sucre prend couleur, ajoutez les oignons et quelques gouttes de vinaigre. Donnez ensuite un mouvement circulaire à la casserole pour bien enrober les oignons.

Laissez cuire sur feu doux. Le sucre qui s'était durci au contact des oignons froids, doit se dissoudre à nouveau. Augmentez le feu et laissez cuire 30 minutes en remuant de temps à autre.

Lorsque la confiture est cuite, ajouter hors du feu le jus de citron.

Servir dans un bol ou en ramequins. Conserver au réfrigérateur.

CONFITURE D'OIGNONS

From: Marc Grimbert mgrimberty@free.fr

Dans une sauteuse, faire revenir lentement des oignons avec un fond de beurre, les faire dorer avec 3 cuillerées à soupe de sucre. Déglacez avec un 1/2 litre de vinaigre de vin .Ajoutez une cuillerée à soupe de miel et un fond de volailles ou de bœuf. Laissez réduire.

CONFITURE D'OIGNONS

From: Marc Grimbert mgrimbert@free.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sat, 06 Oct 2001 12:10:24 +0200

Confiture d'oignons ,tirée du livre de J.P.Coffe "au bonheur des fruits"

Pour un bocal de 500g

- 500g d'oignons grelots	- 1 cas de coriandre en grains
- 3 cas d'huile d'olive	- 20cl de vin blanc sec
- 75g de sucre semoule	- 5 cas de vinaigre de vin
- 3 cas de concentré de tomates	- 10cl d'eau
- 3 cas de raisins de Corinthe	- Sel et poivre du moulin

Epluchez les oignons (pour éviter de pleurer, les ébouillanter 2 minutes et les rafraîchir sous l'eau froide)

Dans une cocotte en fonte ,faire dorer dans l'huile les oignons sous toutes les faces. Saupoudrez de sucre ,laissez caraméliser. Ajoutez le vinaigre et laissez cuire jusqu'à évaporation complète. Ajoutez le vin blanc, les grains de coriandre, le concentré de tomates délayé dans l'eau. Les oignons doivent être complètement immergés. Salez, poivrez.

Faites repartir l'ébullition, puis laissez mijoter 3 heures à feu tres très doux, en remuant fréquemment. Ajoutez les raisins secs et maintenir la cuisson 1 heure. (on peut faire cuire la confiture à découvert dans le four -thermostat 2/3- avec moins de risques de la voir attacher).

Mettre en bocal aussitôt et fermez à chaud.

CONFITURE D'OIGNON

From: Benoît Dervillers <[benoit\[NOSPAM\]@dervillers.net](mailto:benoit[NOSPAM]@dervillers.net)>

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sat, 10 Aug 2002 09:10:43 +0200

Ingrédients (pour 10 pers.)

- 500 g d'oignons	- 135 g de sucre semoule
- 100 g de beurre	- 80 g (8 cl) de vinaigre de Xérès
- 7 g de sel	- 330 g (33 cl) de vin blanc
- 4 g de poivre	

Eplucher et hacher finement les oignons (au robot si vous en possédez un),

les suer avec le beurre, ajouter les ingrédients restants et laisser compoter à feu doux pendant environ 3 heures.

A servir avec une viande, les faire en tarte (tarte à l'oignon), etc..

CONFITURE D'OIGNONS

From: "Ctitout" Ctitout@wanadoo.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sat, 2 Feb 2002 13:08:07 +0100

- 3 ou 4 oignons	- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive	- 2 cuillerées à soupe de Martini Bianco (facultatif)
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique	- 1 cuillerées à soupe rases de sucre roux

Faire doucement blondir dans l'huile d'olive les oignons hachés très fins.

Ajouter : Le sucre et mélanger, puis le vinaigre balsamique, le Martini bianco (facultatif), la sauce soja, un ou deux tours de moulin à poivre, et laisser réduire et foncer à feu très doux.

Lorsque c'est bien cuit, on a alors affaire à une purée d'oignons foncés mais néanmoins transparents, que l'on peut éventuellement mixer ou écraser à la fourchette.

Mettre au frigo. Se conserve 3 - 4 jours.

PS : Va avoir un goût et une texture différent à chaque fois.

(délicieux avec un sandwich, un pâté, ou une assiette anglaise)

CONFITURE D'OIGNONS

From: "Serge Crettenand" gourmand@alussinain.org

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Fri, 9 Aug 2002 16:55:14 +0200

Une quantité effroyable d'oignons pluchés et émincés revenus dans de l'huile à feu moyen.

Sel, poivre. Touilles touilles les oignons qui fondent lentement. Lentement. Lentement. On a le temps.

Puis, ils ont tellement fondus, qu'ils commence *enfin* à colorés. Je veille la belle couleur *golden brown*, c'est à dire, dorée à souhait.

Là j'ajoutes les raisins secs trempés. Du sucre selon mon goût.

Touilles touilles encore. Le sucre va siroter.

La confiture est prête. Je laisse refroidir avant de servir.

Parfois, je parfume avec un soupçon de délicat cumin indien moulu.

CONFITURE D'OIGNONS

From: "Patrick N." cuisinopat@free.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

[pour 10 pers.]

- 500g d'oignons	- 135g de sucre semoule
- 100g de beurre	- 85g de vinaigre de Xérès
- 6 à 8g de sel	- 330g de vin blanc
- 3 à 5g de poivre	

Eplucher et hacher très finement les oignons, les suer avec le beurre, ajouter les ingrédients restants, cuire à feu doux pendant environ 3 heures.

CONFITURE D'OIGNONS A LA BIERE BRUNE

From: "Catherine M." marcandella.c@wanadoo.be

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sun, 14 Jul 2002 08:12:04 +0200

J'ai fait une sorte de fausse confiture d'oignons: 1 kg d'oignons coupés en petits morceaux et passés à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents puis laissés à mijoter doucement pendant 1h dans un fond de bière de table brune. (En ajouter régulièrement quand elle s'évapore) Nous avons étalé cette "confiture" sur les crêpes aux courgettes comme de la confiture de fruits sur des crêpes sucrées.

CONFITURE D'OIGNONS A LA BIERE D'ORVAL

From: "roudi" jhanoune@yahoo.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Mon, 12 Aug 2002 09:06:29 +0200

- 1 bouteille d'Orval	- 0 g de cassonade
- 500 g d'oignons émincés	- 12 baies de génévrier
- 75 g de raisins secs rincés et égouttés	- thym
- 0,5 dl de vinaigre (de bière, théoriquement)	- sel, poivre

Verser le tout dans une casserole, cuire à feu doux et à découvert en tournant fréquemment, jusqu'à ce que les oignons soient tendres, transparents, et que le liquide ait réduit.

On peut ajouter du miel pour une saveur plus douce.

CONFITURE D'OIGNONS A LA CREME DE CASSIS

From: "jossemichele" bergeotte@hotmail.com

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Sun, 19 Aug 2001 15:25:16 +0200

- 1 kg d'oignons rouges	- 7 cl de vinaigre de vin
- 150 g de sucre semoule	- 3 cuillerées à soupe de crème de cassis
- 30 cl de bon vin rouge	- sel, poivre blanc

- Eplucher les oignons et les couper en fines lamelles, les faire cuire à feu très doux dans une casserole à fond épais
- Quand ils sont transparents, ajouter le sucre, saler et poivrer, laisser cuire doucement 10 mn à couvert en remuant doucement
- Ajouter alors le vin, le vinaigre et le cassis, monter un peu le feu et faire épaissir en continuant de surveiller et de remuer
- Mettre en pots, garder dans un endroit sombre et frais pendant 3 jours avant de consommer.

CONFITURE D'OIGNONS A LA CREME DE CASSIS

From: "Latéfa" latefa@nimportequoi.fr
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Mon, 2 Dec 2002 21:27:51 +0100

Source : "la saison des confitures" de Véronique M Le Normand

- 1kg d'oignons	- 1/4 de verre de crème de cassis
- 150 g de beurre	- 25 cl de vin type cahors
- 150 à 180 g de sucre cristallisé	- sel, poivre
- 1/2 verre de vinaigre de xérès	

Éplucher les oignons et les émincer. Mettre le beurre à fondre sur feu doux, ajouter les oignons, le sucre, le sel, le poivre. Laisser cuire à couvert pendant 30 mn puis ajouter le vinaigre, la crème de cassis, le vin. Maintenir la cuisson encore 30 à 45 mn à découvert.

Mettre en pots aussitôt et on ferme à chaud selon la méthode choisie.

CONFITURE D'OIGNONS A LA GRENADINE

From: "janet" janets@wanadoo.fr
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Mon, 22 Jan 2001 08:57:08 +0100

Bernard Delaunois Restaurant "La Saisinne" b.delaunois@club.integral.be

- 700 g d'oignons émincés,	- 25 cl de vin rouge,
- 15 g de beurre,	- 10 cl d'un bon vinaigre, (par exemple Xérès)
- 160 g de sucre cristallisé,	- 3 cl de grenadine.

Faire cuire à couvert les oignons, le sucre et le beurre pendant 1/2 heure.

Ajouter les liquides et faire cuire à découvert 1/2 h.

A déguster avec un pâté ou du foie gras.

CONFITURE D'OIGNONS AU CITRON VERT

From: "lameastram" lameastram@free.fr
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Fri, 24 May 2002 17:09:42 +0200

- 600 g d'oignons	- 1 dl de vinaigre
- 1 citron vert	- une pincée de sel
- 300 g de sucre roux	- 1 bonne pincée de poivre
- 1 dl de vin blanc (sec de préférence)	

Presser le jus du citron vert. Prendre une casserole à fond épais mettre les oignons émincés, le sucre, le jus de citron, et faire cuire à feu doux. Augmenter progressivement la source de chaleur pour obtenir un caramel clair mouiller alors avec le vin blanc et le vinaigre. Saler, poivrer. Faire cuire doucement jusqu'à évaporation de liquide. Mettre en pots.

Cette confiture accompagnera les viandes froides ou chaudes aux légumes

CONFITURE D'OIGNONS BLANCS A LA BIERE

From: " R.d.M." reneriu@club-internet.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Tue, 10 Sep 2002 19:40:10 +0200

Ciseler une douzaine d'oignons blancs. Les faire blondir dans du beurre. Ajouter immédiatement 1/2 tasse de sucre semoule. Bien mélanger et baisser le feu. Mélanger régulièrement en veillant à ce que les oignons n'attachent pas. Ajouter 1 tasse de bière blonde. Laisser réduire à feu très doux et faire cuire jusqu'à consistance. Réfrigérer. Réchauffer doucement au micro-ondes au moment de servir.

CONFITURE D'OIGNONS DE LAMASTRE

From: "Francis" francis.demange3@wanadoo.fr

(Source : Bertrand PERRIER, Restaurant BARATTERO à LAMASTRE)

- 700 g d'oignons émincés	- 3 cl de grenadine
- 120 g de beurre	- 25 cl de vin rouge
- 160 g de sucre	- sel, poivre
- 10 cl de vinaigre de Xérès	

Faire fondre le beurre dans un autocuiseur, quand il devient noisette, ajouter les oignons émincés, le sucre, le sel, le poivre, le vinaigre de xères, la grenadine et le vin rouge. Fermer et faire chuchoter l'autocuiseur pendant 30 minutes.

CONFITURE D'OIGNONS (SANS VIN – SUBSTITUT)

From: "[Patrick N.]" #romesco#nsp@free.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Wed, 18 Dec 2002 11:52:06 +0100

Disons que pour 500 g d'oignons, 50 g de miel avec 50 cl d'eau citronnée.

MARMELADE D'OIGNONS (OU CONFITES)

De : jm marsy jmmarsy@worldonline.fr

- 5 gros oignons émincés (6 tasses)	- 60 ml de vinaigre de cidre
- 125 ml d'huile	- 2 ml de clous de girofle
- 150 g de sucre brun	- 2 ml de coriandre moulu
- 125 ml de sirop d'érable	- 2 ml de muscade râpée

Faire suer les oignons dans l'huile pendant 5 min. en remuant fréquemment. Ajouter le reste des ingrédients et cuire à feu modéré pendant 45 min. jusqu'à consistance épaisse.

Conserver dans un récipient en verre au réfrigérateur.

Chaque fois que je fais cette recette je la double, et s'apprête bien avec des charcuteries, fromage fort, porc etc.

OIGNONS CONFITS

From: Marc Grimbert mgrimbert@free.fr

Oignons confits. R7 de Michel Guerard, origine le site www.saveurs.sympatico.ca

- 1 kg d'oignons (850 g une fois épluchés)	- vin rouge
- 1 cuillerée à soupe d'huile	- 280 g de sucre en poudre
- 125 ml vinaigre de vin	- 1 filet de sirop de grenadine

1/ épluchez et tranchez en rondelles les oignons

2/ versez un filet d'huile dans une casserole et faites colorer les oignons doucement pour en faire cristalliser leurs sucres naturels;

3/ lorsqu'ils deviennent transparents, mouillez avec le vinaigre de vin ; laissez réduire jusqu'à évaporation;

4/ mouillez à mi-hauteur de vin rouge; laissez réduire jusqu'à évaporation

5/ ajoutez le 1/3 du poids des oignons en sucre, baissez le feu au minimum; couvrir et laissez mijoter 90 minutes environ. Vérifiez pour ne pas que les oignons collent

6/ ajoutez un filet de sirop de grenadine, continuez la cuisson 5 minutes; retirez et laissez refroidir.

7/versez dans un contenant, fermez et réfrigérez

OIGNONS CONFITS

De :Olivier RAMILLON (o.ramillon@mapalfrance.com)

Groupes de discussion :fr.rec.cuisine

Date :2001-01-30 07:58:56 PST

Mettre l'échalote émincée dans trois feuilles de papier alu, avec de l'huile d'olive et un peu de sel et poivre, au four pour une heure à 180-200 °.

OIGNONS ET RAISINS CONFITS (RECETTE MAROCAINE)

From: "Gladys Dinletir" gladysdinletir@superonline.com

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Thu, 23 Aug 2001 10:14:35 +0300

- 2 kg d'oignons rouges	- 3 cuillerée à soupe de sucre
- huile d'olive	- 1 cuillerée à soupe de cumin
- 250 g de raisins secs	- harisette
- sel	- épices à couscous

Faire revenir les oignons détaillés dans l'huile. Réduire à feu doux 1/2h. rajouter les raisins secs, re-réduire 1/2h. saler, attendre 10mn, sucrer, rajouter les épices et un verre d'eau. Réduire à petit feu 1h.

(Comme suggéré par quelqu'un d'autre, tu dois pouvoir remplacer le sucre par du miel, et varier les ingrédients à ton goût). On peut aussi ajouter du curcuma.

OIGNONS CONFITS A LA MAROCAINE

From: "You" yf.oudni@laposte.net
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Sat, 9 Nov 2002 10:55:37 +0100

D'après une recette de Pomme

- 1 kg Oignons rouges Les ciselés finement (1mm pas plus)	- 0,5 Càc D'harissa Au détail
- 100 G Raisins Secs De Corinthe de préférence	- 1 Càs Ras el Hanout
- 0,5 Càs Cumin	- 3 Càs Huile d'olive
- 0,5 Càs Sucre	

- 1 Dans une cocotte, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive à feu doux 30 mn.
- 2 Rajouter les raisins secs re-réduire pendant 30 mn.
- 3 Saler, attendre 10 mn, sucrer, rajouter les autres épices et un verre d'eau.
- 4 Bien mélanger le tout.
- 5 Réduire à petit feu pendant 1heure minimum.
- 6 Laisser deux heures au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps

SUGGESTIONS :

Pour les vrais amateurs de sucré-salé le peu de sucre peu être remplacer par deux cuillères à soupe de miel.

Cette recette n'est pas forcément un plat ou une entrée à part entière mais doit plutôt être considérée comme un accompagnement à un plat principal comme le couscous .

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

- Selon les goûts ajouter un peu de vinaigre (ou mieux du vinaigre balsamique) pour ajouter un peu d'acidité qui estompera le goût de sucré en s'approchant de l'aigre-doux .
- Cette recette n'est pas forcément un plat ou une entrée à part entière mais doit plutôt être considérée comme un accompagnement d'un plat principal

Idéal en accompagnement pour une soirée marocaine : tajine, COUSCOUS voir recette page 20.

PETITS OIGNONS CONFITS A LA TOMATE

From: " R.d.M." reneriu@club-internet.fr
Newsgroups: fr.rec.cuisine
Date: Tue, 10 Sep 2002 19:40:10 +0200

- 1 kg de petits oignons	- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 dl de vin blanc	- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 3 cuillerée à soupe de vinaigre de vin	- sel, poivre
- 8 cuillerées à soupe d'huile	- 4 feuilles de laurier

Plongez les oignons dans l'eau bouillante et laissez-les 7 mn. Egouttez-les et pelez-les. D'autre part, portez à ébullition le vin additionné de vinaigre et d'huile. Ajoutez le concentré de tomates, le sucre, le sel et le poivre. Joignez le laurier et les oignons. Laissez mijoter 1 h à couvert sur feu très doux. Laissez refroidir dans le jus. (Si vous voyez qu'il réduit trop en cours de cuisson, ajoutez un peu de vin blanc).

OIGNONS ET ECHALOTES

CONFITURE D'OIGNONS ET D'ECHALOTES

From: "petite_planete" francy.d@wanadoo.fr

Newsgroups: fr.rec.cuisine

Date: Mon, 1 Oct 2001 10:30:06 +0200

From: "Francis" francis.demange3@wanadoo.fr

From: "Hubert Pierson" hubert.pierson@tvd.be

Date: Tue, 27 Jul 1999 21:36:35 GMT

- 1 kg d'oignons et d'échalotes,	- 1 jus de citron,
- 50 g de beurre,	- Un peu de vinaigre de vin rouge (quelques gouttes),
- 100 à 150 g de miel,	- Thym,
- 100 à 150 g de cassonade,	- Sel,
- 1,5 dl de vin rouge,	- Poivre
	- 1 clou de girofle,

Couper les oignons en petits dés, les faire suer dans du beurre sans coloration), émietter le thym dans les oignons, ajouter le miel, la cassonade, le sel, le poivre et le clou de girofle, laisser confire à petit feu jusqu'à ce que les oignons soient transparents (ne pas les réduire en pâte), déglacer au vin rouge, laisser évaporer jusqu'à consistance désirée, terminer en y versant quelques gouttes de vinaigre et un peu de jus de citron.---