



Cuisine et
dépendances

Confiture orange oignon de Lili



Cette recette vient de [Marmiton](#), que j'ai fréquenté - voire arpenté- pendant des années avant de créer mon propre blog culinaire. Ce site reste une référence pour moi, où je sais que j'y trouverai toujours une recette correspondant pile poil à mes fonds de placard, qui offre autant de plats classiques qu'originaux. Cette confiture aigre douce se sert avec une viande chaude ou froide, un foie gras ou sur des toasts à l'apéritif.

Ingrédients (pour 2 pots) :

- 600 g d'oranges
- 400 g d'oignons jaunes
- 150 ml de vinaigre blanc
- 250 g de sucre
- 1 cuil à café rase de sel
- 1 clou de girofle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 petit bâton de cannelle
- 1/2 cuiller à café de 4-épices en poudre

Préparation :

Eplucher les oranges, jeter la peau et les pépins. Peler et mincer finement les oignons. Mettre la chair dans une casserole avec les oignons et les épices. Laisser cuire 45 mn à couvert.

Au bout de ce temps saler, ajouter le vinaigre et le sucre. Cuire à feu doux 1 heure de plus.

Verser la préparation encore chaude dans des pots à confiture ordinaire. Si on veut conserver la confiture plusieurs semaines, il faudra au préalable stériliser les pots et leur couvercle. Servir bien frais sur des toasts ou en accompagnement de viande.

Le 28 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/28/17065463.html>