Comment réaliser rapidement et très facilement un confit d’oignons

Confire des oignons prend beaucoup de temps et il faut bien surveiller la cuisson au risque de se retrouver avec des oignons trop secs voir brûlés. Je vous livre ici une belle astuce pour obtenir un beau confit sans surveillance! Il vous suffit juste d’une cocotte minute.

Grace à cette base de confit d’oignons vous allez pouvoir réaliser facilement pissaladière, garniture pour viande, gratin ou base pour bruschetta. Ajoutez-la à votre sauce pour les pâtes, le riz, à vos pommes de terre vapeur, enrichissez vos jus de cuisson avec. Elle sert à une multitude de réalisations!

Confit d’oignons

Matériel:

- une cocotte minute
- des pots de conservations (compote) avec couvercle

Ingrédients:

- 1 kilo d’oignons (si cette quantité vous parait trop importante n’oubliez pas que les oignons réduisent

énormément à la cuisson…)
- 2 g bicarbonate de sodium
- une cuillerée à café de sel
- quelques tours de moulin à poivre
- une cuillerée à café d’huile d’olive par pot d’oignon

Ingrédients

Préparation:

- Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles.

Épluchez les oignons et coupez les en fines lamelles

- Dans un grand bol, mélangez les oignons avec le bicarbonates, le poivre et le sel.

Assaisonnez les oignons

- Tassez bien les oignons dans les pots. Puis versez une cuillerée à café d’huile d’olive par pot.

Tassez bien les oignons dans les pots

- Vissez les couvercles sur chaque pot puis dévissez les d’un quart de tour. Déposez les pots dans votre cocotte minute et ajoutez de l’eau à mi hauteur. Fermez la cocotte et démarrez la cuisson. Dés que la soupape commence à faire du bruit, comptez 30 minutes de cuisson. A la fin de la cuisson évacuez toute la pression et laissez refroidir. Sortez alors les bocaux. Vous allez voir que les oignons se sont beaucoup tassés.

Fin de cuisson

- Les oignons ont rendu du jus. Vous pouvez les égoutter un peu pour l’enlever ou repasser les oignons sur le feu pour réduire le jus en sirop (c’est encore meilleur).

Laissez réduire le jus en sirop

- Et les oignons sont prêts!

Confit d’oignon

- Vous pouvez par exemple utiliser cette méthode pour la préparation des oignons dans le succulent « **Gratin de pommes de terre au lard et oignons** » ou l'originale « **Pizzaladière**« . Vous y gagnerez en temps et en saveur.

Gratin de pommes de terre au lard et oignons

La pizzaladière