

CONFIT D'OIGNON



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 3 oignons jaunes, ou doux des Cévennes - 100 ml de sirop d'érable - 50 g de sucre brun ou de cassonade - 100 ml d'huile d'olive - quelques brins de thym

1. Épluchez les oignons et placez-les dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm puis émincez-les avec le programme ROBOT.

2. Remplacez la midi cuve par la cuve en métal et mettez les oignons avec le sirop d'érable, le sucre brun, l'huile d'olive et du thym, puis lancez le programme EXPERT, 40 minutes/vitesse 3/90°C sans le bouchon.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »