

Confit oignons & pommes

pour 4 personnes



Ingrédients :

2 pommes

2 oignons

30 gr de beurre

sel, poivre

Préparation : 15 mn ; cuisson 20 mn

- Peler les oignons, et les hacher ; pas trop fin.
- Les saler et les faire revenir dans le beurre pendant quelques minutes. Ils peuvent colorer un peu.
- Pendant ce temps, peler et couper es pommes en dés.
- Les faire cuire avec les oignons pendant 15 à 20 minutes, en remuant bien.
- Les pommes devraient s'écraser toutes seules (plus ou moins rapidement selon la variété). Le confit prend alors une belle couleur. Goûter, rectifier l'assaisonnement en poivre et sel.
- Servir chaud avec du riz, ou une viande (décorer à l'aide de tranches fines d'oignon rouge, par exemple) ou froid avec un fromage, une tartine...