

Oignons caramélisés et à l'ail rôti



Cette recette donne environ 2 tasses de confiture

Ingrédients:

2 têtes d'ail

1 thé huile végétale

3 oignons rouges, hachés

1/4 tasse de beurre

1/2 tasse de jus de citron

3/4 tasse de vinaigre de cidre

1/4 tasse de vinaigre balsamique

1 1/2 cuillères à café de moutarde

1 cuillère à café de sel

3/4 cuillères à café de poivre blanc

1/2 cuillère à café de gingembre moulu

1/4 cuillère à café de clou de girofle moulu

6 tasses de sucre

3 sachets pectine en poudre

Instructions:

Peler et émincer vos oignons très fins.

Couper le dessus des têtes d'ail. Badigeonner d'huile, envelopper dans du papier d'étain, et cuire au four pendant 35-45 minutes à 400.

Chauffer le beurre à feu moyen dans une poêle antiadhésive sur le poêle.

Ajuster à feu doux et ajouter les oignons. Cuire pendant 20-40 minutes jusqu'à ce que les oignons caramélisent.

Retirer l'ail du four et presser la pulpe des têtes dans un bol.

Ajouter les oignons caramélisés.

Ajouter le vinaigre balsamique, vinaigre de cidre, jus de citron, moutarde moulue, sel, poivre blanc, le gingembre et les clous de girofle.

Commencez la confiture en saupoudrant la poudre de pectine sur le fond de votre confiture et la gelée (ou suivez les instructions sur le paquet de votre marque de pectine).

Ajouter le mélange d'oignon-ail.

Mélangé pendant quatre minutes, puis ajouter le sucre, suivez les instructions sur votre pectine pour quand ajouter le sucre. Ceci est généralement juste au début.

Lorsque votre gelée est faite, écumer la mousse sur le dessus et de préserver dans le réfrigérateur.