

Oignons caramélisés dans la mijoteuse

- Les oignons caramélisés à la mijoteuse sont impossible à manquer!



Ingrédients :

- 4 à 5 gros oignons jaunes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de beurre fondu
- Sel au goût

Préparation :

1. Trancher les oignons en demi-lune. Faites des tranches assez minces. Transférer à la mijoteuse.
2. Ajouter l'huile ou le beurre fondu ainsi que le sel. Bien mélanger afin que les oignons soient couverts de gras.
3. Faites cuire à LOW dans la mijoteuse pendant 10 heures. Si vous êtes la, mélanger les de temps en temps.
4. Si vous aimez une texture plus dense, continuer la cuisson pendant 3 à 5 heures avec le couvercle ouvert.
5. Se conserve au réfrigérateur pendant 1 semaine ou se congèle.
6. Bon appétit!

“

Vous aimez beaucoup les oignons caramélisés, mais vous ne savez pas trop comment les faire? Essayez cette recette, ils seront PARFAITS!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

