

Confiture d'oignons doux pour crostinis

Pour: 4 personnes, environ 1/3 tasse par portion

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps de préparation: 10 minutes

Temps passif: 15 minutes

2 gros oignons Vidalia, tranchés

4 gousses d'ail, concassés et émincés

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de cassonade

1/4 tasse de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de miso

1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude

1 cuillère à soupe de thym frais, haché

1 cuillère à thé de poivre noir moulu grossièrement

1/2 tasse de bouillon de légume ou d'eau



Verser l'huile d'olive dans l'instant pot et sélectionner le réglage SAUTÉ. Quand l'huile est chaude, ajouter les oignons, l'ail et le sucre brun. Faire sauter le mélange pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons commencent à attendrir. Ajouter le vinaigre de riz à l'instant pot et laisser cuire pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que le vinaigre diminue et épaississe. Ensuite, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Cuire 20 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement 15 m. Ouvrir le couvercle et remettre l'ip sur SAUTÉ et faire cuire la confiture d'oignons en remuant fréquemment pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle épaississe à la consistance désirée. Servir chaud ou froid sur du pain grillé.

Traduit de Chef effect Effective vegan instant pot cookbook.