

Confit d'échalotes maison

Temps de préparation : 10 min
Temps de froid : 23 min

Ingrédients:

- 300 g d'échalotes
- 100 g d'huile d'olive
- 25 g de miel à cuisiner* « Balade en Méditerranée » n°2
- 100 g de vinaigre de cidre
- 4 pincées de sel fin de Guérande
- 6 tours de moulin à poivre 5 baies

Recette pour votre

Cook'in



Éplucher et couper les échalotes en 4. Hacher en donnant 3 tours de TURBO.

Ajouter l'huile d'olive et faire suer 5 minutes à 110°C en vitesse 2.

Ajouter le miel à cuisiner* « Balade en Méditerranée » n°2 et le vinaigre de cidre.

Faire compoter 15 minutes à 100°C à vitesse 2. Assaisonner. (surveillez)

Faire revenir 3 minutes à 110°C à la vitesse 2.

Phase de refroidissement : Mélanger 5 minutes à la vitesse 2.

Conserver dans un plat BeSave ou en bocal à confitures mis sous vide avec BeSave.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	échalotes en 4				3 T TURBO
	Huile d'olive	5 min	110°C	2	
	Miel, vinaigre	15 min	100°C	2	
		3 min	110°C	2	
	Refroidissement	5 min		2	

Retrouvez la recette sur le club pour votre i-Cook'in®

<http://club.guydemarle.com/recette-cookin/confit-dechalotes-maison>

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES*, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)