

Confiture d'échalote

DÉLICIEUX

IMMANQUABLE

Humm !



Classique

EXQUIS

Confiture d'échalote

Epluchez et hâchez les échalotes.
Versez-les avec le vinaigre balsamique dans
une casserole à feu doux.

Faites évaporer la quasi totalité du liquide.
Attention à ce que le fond de la casserole ne
prenne pas. Pour cela, remuez la casserole
régulièrement.

Rajoutez le miel et continuez de faire confire
tout doucement la préparation.

Les échalotes doivent être souples.

Salez, poivrez, et saupoudrez légèrement de
muscade râpée.

Finissez votre préparation en l'arrosant d'un
filet d'huile d'olive.

Vous pouvez placer votre confiture dans des
bocaux, elle pourra se conserver plusieurs jours
au réfrigérateur.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

160gr d'échalote

150ml de vinaigre
balsamique

1 càs de miel

Muscade râpée

Sel

Poivre

Huile d'olive

