



ÈCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE ET AU ÈPICES

Ingrédients : pour 4 personnes

500 g d'échalotes rouges,
½ litre de vin rouge corsé,
50 g de sucre,
2 étoiles d'anis étoilé ou badiane,
2 brins de thym,
4 clous de girofles,
8 grains de poivre noir,
½ cm de gingembre frais,
6 cl d'huile,
½ cuillères à soupe de sel.

Recette :

Éplucher les échalotes et les garder entières.

Râper le gingembre.

Faire chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen.

Ajouter les échalotes et laisser blondir légèrement pendant 3 minutes.

Saupoudrer le sucre sur les échalotes et laisser caraméliser quelques minutes.

Ajouter le vin et porter à ébullition.

Ajouter le sel, le gingembre râpé, les clous de girofles, le sel, le poivre, le thym et l'anis étoilé.

Laisser mijoter pendant 45 minutes à feu doux et à découvert.

Égoutter et servir tiède.

Notes : *Vous pouvez conserver les échalotes confites pendant plusieurs jours dans un bocal dans le réfrigérateur.*

cette recette en accompagnement d'une volaille ou d'un pàté de gibier. C'est également un régal avec des ris de veau.

Bon Appétit

