



## **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 pâtre de gibier. C'est également un régal avec des ris de veau.*

**Bon Appétit**

