



Réalisations des petits oignons glacés

Pour compléter vos recettes du bœuf bourguignon, des plats en sauce ou accompagner des recettes gourmandes. Cette technique est idéale pour bien préparer vos oignons glacés.

Les ingrédients pour la recette :

- [200 g petits oignons](#)
- 80 g de beurre doux
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Eau froide
- Papier de cuisson

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette :

Éplucher vos petits oignons à l'aide d'un petit couteau. Mettre vos petits oignons dans une casserole avec le beurre. **Ajouter un peu d'eau** (mi-hauteur des oignons). Saupoudrer d'une cuillère à café de sucre en poudre. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin.

Recouvrir d'un papier de cuisson et cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Quand l'eau est pratiquement évaporée et légèrement sirupeux, remuer la casserole en réalisant des cercles pour bien **glacer vos oignons** avec le liquide restant. Réserver ou accompagner votre plat.

Vision
Plaisir