

Échalotes au balsamique



Mise en place et préparation:
env. 25 min

Pour 1 bocal d'env. 5 dl,
rincé à l'eau très chaude,

Accompagnement pour
4 personnes

750 g de petites échalotes

1 dl de vin blanc

2 c. s. de sucre

**1 c. c. de grains de poivre
mêlés**

(p. ex. exotique)

**1 c. c. de graines
de coriandre**

1 c. c. de sel

**3 dl de vinaigre
balsamique blanc**

1 c. s. de kirsch

2 c. s. de sucre

½ c. c. de sel

1. Mélanger dans une casserole les échalotes et tous les ingrédients, sel compris, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 15 min sur feu moyen. Retirer les échalotes, mettre dans le bocal.

2. Ajouter au liquide vinaigre balsamique, kirsch, sucre et sel, reporter à ébullition, verser bouillant à ras bord sur les échalotes. Fermer aussitôt le bocal, laisser refroidir sur un linge.

Suggestion: offrir avec un bon fromage à raclette.

Conservation: env. 6 mois au frais, à l'abri de la lumière. Conserver le bocal entamé au réfrigérateur et consommer rapidement.

100 g: 159 kcal, lip 0 g, glu 32 g, pro 2 g

