

# Trempette à l'oignon à la française

- Une délicieuse trempette à l'oignon à la française!



## Ingrédients :

- 5 cuillères à soupe de beurre
- 4 tasses (1000 ml) d'oignon jaune coupé finement
- sel et poivre
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1/3 de tasse (85 ml) d'eau
- 1 cuillère à soupe et demie de vinaigre balsamique
- 2 tasses et demie (625 ml) de **crème sure**
- Ciboulette ou oignon vert pour la garniture

## Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les oignons, le sel, le poivre et le poivre de cayenne. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Réduire à feu doux et continuer la cuisson jusqu'à ce que les oignons soient bien dorés.
3. Ajoutez la moitié de l'eau et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Ajoutez le restant de l'eau et faites caraméliser les oignons jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau.
4. Retirez du feu. Ajouter le vinaigre. Transférez dans un bol et laissez reposer pendant 20 minutes
5. Ajouter la crème sure. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
6. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes et garnir de ciboulettes!

“

*Vous cherchez une bonne trempette et vous êtes un peu tanné de mayonnaise/ketchup, essayez cette délicieuse recette de trempette à l'oignon à la française! C'est bien bon.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)