

# Oignons caramélisés à l'instant pot

**Préparation 15m.**

**Préparation 36 m.**

**3 c. à table de beurre non salé**

**3 gros oignons coupés en deux et tranchés**

**1/2 c. à thé de sel**

**1/4 de t. d'eau**

**Placer le ip à la position SAUTÉ.**

**Quand il est chaud faire fondre le beurre et faire brunir les oignons 8 m. jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.**

**Ajouter l'eau et cuire 20 m. à MANUEAL.**

**Dépressuriser rapidement et ouvrir le couvercle.**

**Remettre sur SAUTE et faire évaporer l'eau.**

**Refroidir et garder au frigo.**



**Servir les oignons sur des burgers, sandwiches, pâtes et quiches ou comme base pour une soupe à l'oignon.**

**Traduit de :**

**INSTANT POT COOKBOOK: The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo**