Petits oignons glacés

Glacés à blanc et à brun

1. Éplucher les petits oignons.

2. Mettre les oignons, sans les superposer, dans sauteuse avec le beurre. Ajouter le sucre et le sel

3. Verser de l'eau à mi-hauteur (les oignons ne doivent pas être recouverts).

4. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé avec éventuellement une cheminée pour une grosse quantité.

5. Après une dizaine de minutes de cuisson, enlever le papier sulfurisé et poursuivre l'évaporation.

6. L'évaporation est terminée. Les oignons restent blancs et brillants.

7. Continuer la cuisson en donnant un mouvement circulaire pour bien enrober les oignons du caramel en formation. Les oignons prennent de la couleur.

8. Stopper la cuisson et réserver. Les oignons sont colorés et brillants. Attention à ne pas laisser caraméliser trop longtemps, les oignons deviendraient collant en bouche