

PAR ALEXANDRE BOISEAU

# BEURRE AUX OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE

## Ingrédients (Pour 4 personnes)

250 g de beurre pommade  
20 g d'oignon  
10 g de miel  
30 g de moutarde gros grains  
10 cl de vin rouge  
20 g de ciboulette  
20 g de persil  
5 g de sel  
5 cl de cognac

## Préparation:

Hacher finement l'oignon et le disposer dans une casserole avec le vin rouge. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à évaporation totale du liquide. Laisser refroidir.

Dans un batteur, ou au fouet, battre le beurre en mousse.

Ajouter le miel, la moutarde, le cognac et le sel.

Hacher le persil et ciseler la ciboulette. Ajouter à la préparation puis incorporer les oignons au vin rouge lorsqu'ils soient bien froids.

Former des rouleaux ou des rosaces à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée.

## Suggestion d'accompagnement :

Cette sauce peut accompagner aussi bien les viandes rouges, blanches

