



Pommes cuites aux oignons

- soit 1 gros oignon pour 1 pomme (résultat bien fruité).
- soit 2 oignons pour 1 pomme (accompagnement plus corsé).
- un peu d'huile



Préparation

Épluchez et hachez vos oignons, pelez et coupez vos pommes en cubes.

Faites revenir vos oignons à feu vif dans un peu d'huile, salez.

Dès que les oignons commencent à devenir translucides, et avant qu'ils ne colorent, ajoutez les pommes, remuez quelques instants.

Couvrez, baissez le feu, puis terminez la cuisson à votre goût.

Une cuisson courte gardera le croquant du fruit et de l'oignon, une cuisson plus longue donnera un aspect fondant, et vous pouvez même aller jusqu'à une légère caramélisation (enlevez le couvercle en fin de cuisson et surveillez bien).

Ce plat est un excellent accompagnement de viande de porc (côte, jambon braisé, rôti), de veau, de canard, de boudin noir, de tofu, de poisson.

