

---

---

# Confiture d'oignons

---

---

## Ingrédients

---

- 1 très gros oignon espagnol ou 2 moyens
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de sucre

---

---

## Préparation

---

Trancher l'oignon en tranches minces. Fondre le beurre dans une marmite de métal épais (genre fonte émaillée). Sur feu doux, tourner les oignons dans le beurre. Saupoudrer avec le sucre. Continuer de tourner jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur roux foncé. Cela peut prendre de 2 ½ heures à 3 heures.

Un très gros oignon donne environ ½ tasse de confiture.

---

---

# Confiture de carottes

---

---

## Ingrédients

---

- 4 tasses de carottes râpées très finement
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à table de miel

---

---

## Préparation

---

Procéder comme pour la confiture d'oignons. Cependant, la confiture sera prête lorsque les carottes seront devenues transparentes. C'est un long processus, mais ça vaut la peine!

Les 2 confitures se servent froides ou tièdes. Personnellement, je préfère la confiture d'oignons tiède, et celle de carottes froide.