

## **Compote d'oignons doux (RSR La 1ère)**

### **Ingrédients :**

600 g de gros oignons doux

2 dl de bouillon de volaille

1 cs de sucre

4 clous de girofle

1 pincée de noix de muscade

2 cs d'huile d'olive

sel, poivre

### **Préparation :**

Emincer finement les oignons. Faire chauffer l'huile dans une poêle assez grande. Faire revenir les oignons à feu assez doux jusqu'à ce qu'ils soient blonds.

Ajouter le sucre, laisser légèrement caraméliser environ 2 minutes en remuant sans cesse. Verser le bouillon, ajouter le sel, poivre, muscade, girofle.

Laisser cuire environ 20 minutes en remuant de temps à autre.

Après les 20 minutes, il n'y a plus de liquide et les oignons sont réduits en compote. Servir aussitôt avec une volaille ou un poisson au four ou grillé.