

Échalotes confites fruits de la passion



Échalotes confites

fruits de la passion

€   20 mn  1 h minimum

Pour 1 grand pot à confiture

- 500 g d'échalotes
- 100 ml d'eau
- 100 ml de sirop de fruits de la passion bio* équitable Meneau
- 1 pincée de fenouil
- 2 c. à s. d'huile d'olive

Préférez les ingrédients issus de l'agriculture biologique

Éplucher les échalotes. Les couper en deux dans le sens de la longueur de manière à retirer le germe facilement. Ciseler les échalotes dans le sens de la longueur (sens des fibres).

Mettre les échalotes dans une casserole. Ajouter l'eau, le sirop de fruits de la passion bio* équitable, le fenouil écrasé au mortier et l'huile d'olive.

Porter à ébullition puis baisser le feu et cuire à découvert à petit feu pendant 1 heure.

Variante : Ajouter ½ c. à s. de gingembre frais râpé

COMMENT UTILISER LES ÉCHALOTTES CONFITES ?

Servir le confit d'échalotes avec une viande blanche, du porc ou une volaille, du foie de volaille...

Proposer du confit d'échalotes avec du fromage comme le comté fruité, un excellent cruvère ou une tomme de chèvre ou de brebis ou encore des fromages frais caillés comme un fromage corse.

Garnir une tarte façon Tatin.

Coût : Bon marché € - Prix moyen €€ - Cher €€€

Degré de difficulté : Facile  - Délicat   - Difficile   

Temps de préparation :  **Temps de cuisson :** 

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

FABRICATION ARTISANALE



LE PLAISIR DU GOÛT

Maison Meneau
18 avenue Pasteur - 33450 Saint Loubès
contact@meneau.com
Tel 05.57.97.14.60 - Fax 05.57.97.14.65
www.meneau.com

Pour votre santé,
évitéz de arianotez entre les repas

Contact Presse :
Stéphanie Gentilhomme - Port. 33 (0)6 84 61 62 68
stephaniegentilhomme@rendezvous-rp.com
Emeline Réthoré - Tél. 33 (0)1 45 41 13 20
emeline@rendezvous-rp.com