

Chutney d'Oignons

Ingrédients pour : 1 pot

- 500 g d'oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel et poivre

Préparation : 08 minutes

Cuisson : 13 minutes



Préparation

Emincez les oignons

Faites-les revenir avec l'huile dans la cuve

Lancez le mode dorer pour 5 minutes

Une fois translucides, déglacez avec le vinaigre

Puis ajouter le miel

Laissez colorer 05 minutes

Versez 20 cl d'eau, mélanger

Et lancez le mode cuisson sous pression pour 03 minutes

