## Oignons doux confits en conserve

**Ingrédients**

1 kg d’oignons doux

375 g de sucre fin

1 citron

2 clous de girofle

50 ml de vinaigre Xérès

50 ml de vin blanc sec

3 pincées  de piment d’Espelette

½ c à café de sel

**Préparation**

Ebouillanter les pots et les laisser égoutter sur un linge propre

Eplucher les oignons et les émincés. Les mettre dans une marmite avec le jus de citron et le sucre.

Cuire à couvert feux moyen pendant 50 min.

Au bout de ce laps de temps verser le sel,  le poivre, le vin blanc, le vinaigre de Xérès, le piment d’Espelette et les clous de girofle.

Visser le couvercle et cuire pendant 80 min.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**