

## Échalotes au balsamique



Mise en place et préparation:  
env. 25 min

Pour 1 bocal d'env. 5 dl,  
rincé à l'eau très chaude,

Accompagnement pour  
4 personnes

---

**750 g de petites échalotes**

**1 dl de vin blanc**

**2 c. s. de sucre**

**1 c. c. de grains de poivre  
mêlés**

(p. ex. exotique)

**1 c. c. de graines  
de coriandre**

**1 c. c. de sel**

---

**3 dl de vinaigre  
balsamique blanc**

**1 c. s. de kirsch**

**2 c. s. de sucre**

**½ c. c. de sel**

---

**1.** Mélanger dans une casserole les échalotes et tous les ingrédients, sel compris, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 15 min sur feu moyen. Retirer les échalotes, mettre dans le bocal.

**2.** Ajouter au liquide vinaigre balsamique, kirsch, sucre et sel, reporter à ébullition, verser bouillant à ras bord sur les échalotes. Fermer aussitôt le bocal, laisser refroidir sur un linge.

**Suggestion:** offrir avec un bon fromage à raclette.

**Conservation:** env. 6 mois au frais, à l'abri de la lumière. Conserver le bocal entamé au réfrigérateur et consommer rapidement.

**100 g:** 159 kcal, lip 0 g, glu 32 g, pro 2 g

