Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Confit d'oignons rouges au Piment Cabri

Confit d'oignons rouges lentement mijotés, parfumé d'une pointe piquante grâce au Piment Cabri Majunga. La cuisson douce transforme l'oignon en une texture soyeuse et brillante, équilibrée par une acidité juste du vinaigre et une touche de sucre caramélisé. Le piment entier infusé apporte une chaleur progressive, végétale et légèrement fumée qui rehausse fromages à pâte molle ou chèvres frais sans les dominer. Prépare-le pour un plateau de fromages convivial, des tartines chaudes ou pour twister une salade d'automne : il se prépare à l'avance et gagne en profondeur après une nuit au frais. Cette recette simple et familiale t'invite à jouer avec l'intensité du piment selon ton goût.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**60 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg d'oignons rouges (≈4 gros), pelés et émincés finement
- 30 g d'huile d'olive
- 40 g de sucre blond (ou cassonade)
- 120 ml de vinaigre de vin rouge (ou vinaigre de xérès)
- 60 ml d'eau
- 1 Piment Cabri Majunga entier séché de Madagascar
- 1 branche de thym (optionnel)
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable (optionnel, pour plus de rondeur)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Cabri Majunga Entier Séché de Madagascar

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les oignons: coupe-les en deux puis en fines demi-lunes pour obtenir des lanières régulières.

Chauffe une large poêle ou une casserole à fond épais à feu moyen, ajoute l'huile d'olive puis les oignons émincés. Sale légèrement et remue pour enrober.

Baisse le feu et laisse suer les oignons 10–12 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides mais sans coloration forte.

Ajoute le sucre et mélange pour le répartir, puis laisse caraméliser doucement 3–4 minutes en remuant.

Verse le vinaigre et l'eau, ajoute la branche de thym (si utilisée) et dépose le Piment Cabri entier (toasté 10–15 s si tu veux réveiller ses arômes). Mélange et porte à léger frémissement.

Couvre partiellement et laisse mijoter à feu doux 35–40 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une consistance nappante et brillante. Si le mélange réduit trop vite, ajoute 1–2 cuillères à soupe d'eau.

Goûte et ajuste: ajoute le miel si tu souhaites plus de rondeur, rectifie le sel et le poivre. Si tu désires moins de piquant, retire le Piment Cabri avant de servir.

Transfère dans un bocal propre et laisse refroidir. Le confit se raffermit encore en refroidissant et se conserve au frais.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Toaster brièvement le piment à sec réveille des notes fumées: 10–15 s dans une poêle chaude. 2) Pour une texture lisse, coupe très fin ou prolonge la cuisson à feu doux. 3) Utilise un bocal stérilisé et laisse refroidir complètement avant de fermer le couvercle.