# Confit d’échalotes (cadeau gourmand)

Bonjour à toutes et tous

Si vous offrez souvent des paniers gourmands maison, vous devez connaître cet éternel dilemme de choisir entre des paniers sucrés et des paniers salés. La deuxième alternative est souvent un peu plus complexe en raison de la durabilité limitée des produits cuisinés. J’ai trouvé une recette qui marche bien : les *confits d’oignon ou d’échalote*.

Avec le petite saveur sucrée-salée, ces confits sont excellents à tartiner sur des toasts, en condiment pour accompagner un plat de fête, voire à déguster tel quel (qui me parle ?). La version échalote a plutôt mes faveurs dans les cadeaux car elle a une saveur plus subtile et fruitée. La recette est simple, peu onéreuse ,et fait mouche à chaque fois.

Alors que le bal des cadeaux gourmands est ouvert, j’aimerais partager avec vous cette recette de confit d’échalotes. Cela peut être cela pourra vous intéresser. Bonne journée !

- Confit d'échalotes -
& raisins secs
(cadeau gourmand)
© Au Fil du Thym

---

# Recette : Confit d’échalote

**Saison de la recette : Septembre à Avril**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

---

## Ingrédients

Pour 1 pot à confiture :

- 500 g d’échalotes
- 2 cuillères à soupe d’huile
- 1 cuillère à  café de sucre
- 35 g de raisins secs
- Sel et poivre

## Réalisation

- Epluchez puis émincez finement les échalotes. Réhydratez les raisins secs dans un peu d’eau chaude.

- Faites chauffer un peu d’huile d’olive dans une poêle puis faites y revenir les échalotes jusqu’à ce qu’elles soient translucides.
- Ajoutez le sucre, 2-3 cuillères à soupe d’eau puis

laissez les cuire à couvert pendant 25-30 minutes jusqu’à ce qu’elles compotent.
- A l’issue de la cuisson des échalotes, poussez à feu vif pendant 3-4 minutes en remuant fréquemment que cela commence à caraméliser.
- Ajoutez les raisins secs, sel, poivre à convenance et réservez jusqu’au service.

**Stérilisation pour longue conservation** :

Si vous souhaitez les conserver longuement, avant que votre confit d’échalote soit prêt :

- Lavez le(s) pot(s), puis ébouillantez le (couvercle inclus).
- Versez le confit d’échalote chaud , puis fermez et retournez le(s) pot(s).
- Laissez refroidir et conserver au frais à l’abri de la lumière jusqu’à la dégustation.

---

**Astuces :**

- *Dégustation* : ce confit échalotes peut être utilisé comme condiment pour accompagner une volaille, comme fond de canapé gourmand (notamment avec un canapé foie gras et pains d’épice)
- *Variantes :* Vous pouvez remplacer le sucre par une petite cuillère à café de miel, la coriandre par des épices à pain d’épice.
- *Conservation* : 1 à 2 semaines au réfrigérateur après ouverture.