

FICHE RECETTE

Confit d'oignons

ASPECT TECHNIQUE		PRODUIT
DESIGNATION	Pour 20 oignons cru	Canard à l'orange (2 CUISSES)
ORIGINE	10 kg oignons cuits	Fabriqué en France
INGREDIENT	90 bocaux 110 gr	20 kg d'oignon 250 gr de beurre, sel 80 gr, poivre 20 gr, sucre en poudre 1,5kg, vinaigre 380 gr, grenadine 200 gr, vin rouge 3litres, cannelle 6gr
PROGRESSION		Eplucher et désinfecter les oignons, les couper en lamelles, blondir délicatement le beurre mettre les oignons le sel le poivre, laisser cuire lentement 30 minutes à feu doux, ajouter le sucre et laisser cuire 15 minutes en remuant de temps en temps, ajouter le vinaigre avec le rouge laisser cuire lentement jusqu'à complète réduction du jus (minimum 1h)
CUISSON		90° 1h30
POIDS NET		POIDS NET 110GR
TYPE DE CONDITIONNEMENT DU PRODUIT		Bocal Twist OFF 140 ml
TEMPERATURE DE STOCKAGE		température ambiante
DUREE DE VIE		2ans
UTILISATION ATTENDUE		conservation à la température indiquée sur les conditionnements consommation dans un délai fixé par la DLUC indiqué sur l'emballage conservation après ouverture au frais
VALEURS NUTRITIONNELLES		