



FONDUE D'ÉCHALOTES AU MIEL

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 200 g d'échalotes émincées ;
- 20 g de beurre ;
- 1 cuil. à soupe de miel ;
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin.

Préparation :

Faites réduire 200 g d'échalotes émincées dans 20 g de beurre.

Ajoutez ensuite 1 cuil. à soupe de miel et 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin.

Laissez cuire 15 min sur feu doux en remuant régulièrement.