

DIP APÉRO AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS À LA CRÈME DE CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 6 portion(s)

Oignon	**1 cl**
Ciboulette ou ciboule	**3**
Yaourt à la grec	**1 cl**
Mayonnaise	**1**
Cornichons	**5 cl**
Gousse d'ail	**1**
Sel	**1 pincée**
Poivre	**1 pincée**

PRÉPARATION

1. Taillez votre oignon en petits dés et placez-les sans matière grasse, à couvert, à feu doux. Surveillez la cuisson. Si cela commence à attacher, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. A la fin de la cuisson (au bout de 15 à 20 min), ajoutez la crème de cassis et laissez caraméliser.
2. Pendant la cuisson des oignons, coupez votre ciboule ou la ciboulette ainsi que les cornichons. Puis, pressez l'ail.
3. Dans un bol, ajoutez tous les ingrédients et mélangez. Goûtez et assaisonnez à votre convenance.
4. Le dip est prêt ! Cette sauce légère sera parfaite avec des tortillas, des gressins ou des légumes crus. Carottes, choux-fleur ou champignons sont parfaits pour cette recette.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.