



DIP APÉRO AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS À LA CRÈME DE CASSIS

Ingrédients - 6 Pers.

- Oignon - 1
- Ciboulette ou ciboule - 3 brins
- Yaourt à la grec - 1
- Mayonnaise - 1 c. à café
- Cornichons - 5
- Gousse d'ail - 1/2
- Sel - 1 pincée
- Poivre - 1 pincée

Préparation

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.

Pendant la cuisson des oignons, coupez votre ciboule ou la ciboulette ainsi que les cornichons. Puis, pressez l'ail.

Dans un bol, ajoutez tous les ingrédients et mélangez. Goûtez et assaisonnez à votre convenance.

Le dip est prêt ! Cette sauce légère sera parfaite avec des tortillas, des gressins ou des légumes crus. Carottes, chou-fleur ou champignons sont parfaits pour cette recette.

Pour pimper vos apéros, nous vous proposons une recette de Dip aux oignons caramélisés à la Crème de cassis. Une recette de sauce légère et facile pour accompagner l'apéritif. La crème de Cassis permet de caraméliser l'oignon tout en apportant couleur et saveur. Quant au côté sucré-salé, il s'équilibre avec les cornichons un peu vinaigrés mais surtout croquants, tandis que la fraîcheur est assurée par le yaourt et la ciboulette. Enfin, pour une note un peu plus relevée, l'ail est l'ingrédient qu'il faut pour parfaire cette recette ! Si vous êtes à la recherche d'une recette originale qui change un peu du traditionnel Tzatzíki ou du Houmous, cette recette est faite pour vous !