



# COMPOTÉE D'OIGNONS À LA MAROCAINE

## INGRÉDIENTS

- -3 ou 4 beaux oignons jaunes émincés
- -2 bonnes poignées de raisins secs
- -1 c. soupe d'huile d'arachide
- -1 c. soupe de miel
- -2 c. soupe de ras-el-hanout
- -eau

## PRÉPARATION

Peler et émincer les oignons. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir les oignons 3 min en remuant bien.

Ajouter moitié moins de raisins et mettre sur feu très doux. Ajouter un petit verre d'eau. Laisser compoter lentement, pendant au moins 3 heures, en remuant de temps en temps et en ajoutant de l'eau à chaque fois qu'il en manque. Ajouter le miel et les épices à mi-cuisson.

C'est prêt lorsque le mélange prend une belle couleur et qu'il a la consistance d'une compote. Servir avec un tagine d'agneau aux citrons confits ou avec des toasts de chèvres chauds.

*Variante toute aussi excellente : remplacer le ras-el-hanout et le miel par 1 c-à-c de gingembre moulu, une c-à-s d'eau de fleurs d'oranger, une c-à-s de cannelle et un peu de safran*

*C'est aussi la base du tfaya ou t'faya qui est une préparation culinaire marocaine réalisée principalement à base d'oignons et de raisins secs noirs auxquels s'ajoutent d'autres ingrédients tel que l'agneau.*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 3H OU +**  
**TEMPS TOTAL : 3H10 MINIMUM**