**CONFIT OIGNONS CANNELLE ET RAISINS**

Ingrédients :

* 4.5kg oignons jaune en lamelle
* 40g cannelle
* 200g raisin de corinthe
* 500g sucre grannulé

Instruction :

Blanchir les oignons dans l’huile d’olive. Ajouter la cannelle et le sucre. Baisser le rond à feu doux. Si le mélange accroche, ne pas avoir peur d’ajouter 200ml d’eau. Ajouter les raisins 10 minutes avant la fin de la cuisson.