



PAIN À L'OIGNON ET AU VIN BLANC (8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

- 2 oignons émincés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser de papier parchemin une plaque à biscuits. Dans une poêle, faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive. Dans un grand bol, verser le contenu du pot. Ajouter les oignons et mélanger. Incorporer l'eau et le vin blanc. Déposer la boule de pâte telle quelle sur la plaque préparée. Cuire au four de 38 à 40 min. Dans un moule à pain : de 40 à 45 min, dans des moules à muffins : de 25 à 30 min.

Vaporiser le moule de votre choix d'un enduit anti-adhésif.

Ce pain peut être congelé et il se conserve trois mois.

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

ONION AND WHITE WINE BREAD (8-10 servings)

You will need:

- 2 minced onions
- 45 ml. (3 tab.spoons) of water
- 250 ml. (1 cup) of white wine

Pre-heat oven at 375F (190C) Line a cookie sheet with parchment paper.

In a skillet, cook onions using a splash of olive oil. In a large bowl, pour content of jar.

Add cooked onions and mix well. Add water and wine with the use of a spatula blend well. Place ball of dough, as is, on the baking sheet. Bake for 38-40 min. If a bread pan is used, bake for 40-45 min. If a muffin pan is used, bake for 25-30 min. Spray the pan of your choice with a no-stick cooking spray. This bread can be kept frozen for up to 3 months.

How to make the bread? Visit www.potsdefolie.com (video section)