**Confit d'oignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Labeyrie-IMG_5961_34879.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le confit d'oignons :  
- 3 oignons rouges**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 200 ml de bon vin rouge**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 1 càc de quatre-épices**  
**- 4 gousses de cardamome**  
**Pour les toasts :**  
**-** [**Pain au curcuma**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-au-curcuma/)  
**-** [**Foie gras Labeyrie**](http://www.labeyrie.com/les-collections/moment/aperitifs/foie-gras-de-canard/le-foie-gras-a-laperitif/34-1/)  
**nature  et aux noisettes**  
**- fleur de sel**  
**- poivre du moulin**

**Le confit d'oignons :**Peler et émincer les oignons en dés.  
Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les graines.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'oignons dans l'huile chaude pendant une dizaine de minutes.  
Verser le vin rouge et ajouter la cassonade, le quatre-épices et les graines écrasées de cardamome.  
Laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide (environ un quart d'heure) en remuant de temps en temps.  
Laisser refroidir.

**Les toasts :**Couper le pain en tranches puis en petits triangles.  
Déposer une cuillerée de confit d'oignon.  
Chapeauter le tout d'une petite tranche de foie gras.  
Poudrer de quelques grains de fleur de sel et d'une petite pincée de poivre.