

SAUCE d'OIGNON à la VANILLE

- 1 gousse de vanille mexicaine ou
3 c. soupe d'extrait naturel de vanille
mexicaine
- ½ tasse de beurre
- ¼ tasse de l'huile d'olive
- 1 c. soupe de l'ail en poudre
- 1 ½ oignons finement coupées
- Sel et poivre au goût

- Faire revenir l'oignon dans l'huile et le beurre
- Ajouter de l'ail
- Couper la gousse de vanille en deux dans le
sens de la longueur, gratter la pulpe et la
rajouter à l'oignon. Couper la gousse en fines
tranches et l'incorporer au mélange. Laisser
caraméliser pendant 8 minutes
- Ajouter l'extrait de vanille
- Saler et poivrer
- Laisser cuire deux minutes, en remuant.

Cette sauce est idéale pour accompagner des
crevettes, poissons, agneau, canard et
fromages.



- 1 vainia de vainilla mexicana o
3 cucharadas soperas de extracto natural de
vainilla mexicana
- ½ taza de mantequilla
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada soperas de ajo en polvo
- 1 ½ cebollas finamente picadas
- Sal y pimienta al gusto

- Acitronar la cebolla en el aceite de oliva y la
mantequilla
- Agregar el ajo
- Cortar la vaina de vainilla a lo largo y desli-
zando el canto del cuchillo sobre la vaina,
extraiga las semillas y agréguelas a la cebolla.
Cortar la vaina en finas rodajas y agregar
también. Dejar caramélizar durante 8 minutos
- Agregar el extracto de vainilla
- Salpimentar
- Dejar cocer por dos minutos removiendo con-
stantemente.

Esta salsa es ideal para acompañar camarones,
pescados, cordero, pato y quesos.