




# Pâtes aux oignons caramélisés et aux olives

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

1 kilogramme d'oignons  
100 grammes de beurre  
sel et poivre  
1 boîte des anchois (à l'huile, égouttés et finement hachés)  
1 boîte d'olives noires (dénoyautées)  
1 piment rouge (épépiné et émincé)  
1 cuillère à soupe vinaigre de vin rouge  
400 grammes de pâtes (courtes, p. ex. des penne)  
huile d'olive  
1 pièce de parmesan (râpé)  
persil plat (frais, ou sauge)

## Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une grande poêle et ajoutez les oignons. Salez et poivrez. Laissez-les étuver et se caraméliser pendant ± 30 à 45 minutes. Remuez de temps en temps. Ajoutez les anchois, les olives en rondelles et le piment rouge. Au dernier moment, ajoutez le vinaigre de vin rouge.
- 3.** Faites cuire les pâtes et égouttez-les. Mélangez-les avec les oignons. Saupoudrez-les de parmesan et de persil plat.