



Apéritifs et entrées

Cubes de gelée de vinaigre balsamique



40 min **15 min** **5 min** **20 min** **40**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les cubes de gelée

25 cl **Vinaigre
balsamique**
1 c. à café **Agar-agar**

Étape 1

Préparation des cubes de gelée

- 1** Dans une casserole, verser un tiers du vinaigre et l'agar agar.
- 2** Porter à ébullition tout en fouettant pour bien diluer l'agar agar.
- 3** A ébullition, couper le feu et délayer avec le vinaigre restant.
- 4** Verser le vinaigre dans une assiette creuse sur 0,5 cm d'épaisseur et laisser prendre l'agar agar au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.
- 5** Sortir la gelée de vinaigre du réfrigérateur. La démouler et la tailler en petits cubes.