

*Beurres et Sauces*

Caramel au vinaigre balsamique



10 min	5 min	5 min	0	72
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel au vinaigre balsamique

20 cl **Vinaigre
balsamique**
2 c. à soupe **Sucre
semoule**

Étape 1

Préparation du gastrique

- 1 Verser le sucre en poudre dans une casserole et faire légèrement caraméliser sur feu vif.
- 2 Quand le sucre a fondu en caramel, déglacer au vinaigre balsamique en faisant attention aux éclaboussures.
- 3 Laisser reprendre l'ébullition. Puis arrêter la cuisson.