

*Beurres et Sauces*

# Caramel de balsamique à l'ail



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>63</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour le caramel balsamique à l'ail

90 ml **Vinaigre  
balsamique**  
50 g **Sucre semoule**  
3 c. à soupe **Miel liquide**  
2 **Gousse(s) d'ail**

### Étape 1

Réalisation du caramel balsamique à l'ail

- 1 Verser dans une poêle à fond épais du vinaigre balsamique, du sucre roux et du miel.
- 2 Faire chauffer la poêle et ajouter la gousse d'ail pressée à l'aide du presse ail.
- 3 Une fois le liquide réduit et sirupeux, arrêter la cuisson.