

*Beurres et Sauces*

Réduction de porto rouge



35 min	5 min	30 min	0	92
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la
réduction de Porto**

50 cl **Porto**
5 cl **Vinaigre balsamique**

Étape 1

Préparation de la réduction de Porto

- 1 Verser le Porto rouge servant à la réduction dans une casserole puis ajouter le vinaigre balsamique.
- 2 Porter à ébullition puis baisser le feu. Laisser réduire à frémissement pendant une trentaine de minutes.
- 3 Une fois le Porto bien réduit et la texture devenue sirupeuse, arrêter la cuisson.
- 4 A l'aide d'une cuillère, dessiner des traits de Porto dans le fond de l'assiette de dressage.