



Caramel de vinaigre Balsamique



Un plus dans vos préparations ou en décoration !

Ingrédients :

250 ml de vinaigre Balsamique

125 ml de vin rouge

115 gr de sucre cristallisé

Préparation :

Porter à ébullition tous les ingrédients .

Laisser réduire le tout de façon à obtenir un caramel , environ 15 min sur feu doux .

Réaliser le test de prise :

Verser quelques gouttes dans une assiette , si celui-ci se fige en gouttelette votre caramel est pris et bon a stocké .

Dans le cas contraire prolonger de quelques minutes la cuisson , attention de ne pas brûler le caramel .

Stockage :

Une fois tiédi transférer dans un récipient hermétique et conserver à température ambiante .

Conseils et infos :

Idéal avec du chèvre , des poires, décorer les assiettes, avec des viandes , du poisson