

CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE

- 150 g de sucre
- 150 ml de vinaigre balsamique

Mélanger le sucre et le vinaigre balsamique dans une casserole.

Porter à ébullition puis laisser cuire à petit feu pendant environ 20 minutes.

Vérifier que le caramel est cuit en déposant une goutte sur une assiette froide. Si elle se fige, vous pouvez alors stopper la cuisson.

Se conserve pendant un mois au réfrigérateur.

