

### **SEL AROMATISE AU VINAIGRE BALSAMIQUE**



**Facile**

**Préparation: 3 mn**

**Cuisson: environ 40 mn (3 + 30 ou un peu plus)**

#### **Pour un petit pot de sel:**

50 ml de vinaigre balsamique

6 càs bombées de gros sel (3 + 3)

Dans une casserole, faire réduire le vinaigre balsamique, sans le laisser devenir sirupeux, jusqu'à ce qu'il en reste environ 3 cuillère à soupe.

Mélanger le vinaigre réduit avec le gros sel et le répartir sur une plaque allant au four et tapissée d'un tapis en silicone. Mettre au four pour 30 à 40 mn à 130° en le mélangeant régulièrement à la fourchette pendant la cuisson.

Lorsque le sel est bien sec, le laisser refroidir, ajouter les 3 cuillerées nature et passer dans un petit mixer ou au mortier.

Conserver dans un bocal bien hermétique.