



# Salsifis caramélisés



Facile



4 personnes



15 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de salsifis  
Bonduelle

4 c. à s. de vinaigre  
balsamique

30 g de beurre

50 g de sucre

### Étape 1

Egouttez puis séchez les salsifis Bonduelle avec du papier absorbant.

### Étape 2

Dans une poêle, faites fondre le beurre puis faites dorer les salsifis à feu moyen.

### Étape 3

Ajoutez le sucre et laissez caraméliser pendant 5 minutes en faisant rouler les salsifis dans la poêle.

### Étape 4

Enlevez les salsifis de la poêle puis déglacez avec le vinaigre balsamique.

### Étape 5

Déposez les salsifis dans une assiette et ajoutez un trait de balsamique.