

Comment choisir son vinaigre balsamique ?

Le vinaigre balsamique est communément considéré comme un simple condiment aigre-doux pour les salades et les légumes. En réalité, il peut s'adapter à tout type de plat en fonction de sa densité, donnée par le temps de maturation en barriques. En effet, ***plus il repose dans les tonnelets en bois, plus il se concentre, devient crémeux et acquière les arômes des bois dans lesquels il repose.***

Il est donc important de choisir son balsamique en fonction de son emploi en cuisine :

- un balsamique jeune est très liquide et s'adapte donc aux salades, aux marinades et aux vinaigrettes
- un balsamique moyennement affiné, donc légèrement plus velouté est parfait pour agrémenter les risottos, les soupes, les poissons et les viandes, la salade de fruit, outre que les légumes
- un balsamique correspondant à 10 ans d'âge et plus est parfait sur les fromages, le caviar et les crustacés, le foie gras, les fraises, les mangues et les fruits en général, les crèmes glacées, les choux à la crème et c'est un ingrédient précieux pour les cocktails.
- Enfin, un balsamique de plus de 20 ans d'âge se marie délicieusement avec tout mais constitue aussi un excellent digestif, en fin de repas à la cuiller.

Source : site internet de notre fournisseur www.acetaialeonardi.it