

LES TOMATES CERISES CARAMÉLISÉES

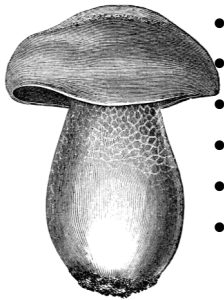
Pour 8 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: 0 min

INGREDIENTS

- Petites tomates-cerises (rouges et jaunes) mûres
- 100g de sucre en poudre
- Poivre du moulin
- Eau
- Vinaigre balsamique
- Graines de sésame blond
- Graines de pavot



MATERIEL NECESSAIRE

- Une casserole
- Des cure-dents (autant que de tomates-cerises)
- Un verre à moutarde
- Une cuiller en bois



1. Lavez et séchez vos tomates cerises.
2. Plantez un cure-dent dans chaque tomate de sorte à ce qu'il tienne comme le bâtonnet d'une sucette.
3. Dans un verre à moutarde, mélangez les graines de pavot et de sésame.
4. Disposez-les sur un plat ou une assiette.
5. Dans la casserole, versez le sucre et le poivre et faites-le chauffer à feu doux en surveillant sans cesse. Ajoutez 3 cuillers à soupe de vinaigre balsamique. Laissez chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel clair. Attention à ne pas le laissez foncer trop! Si le caramel durci, remettez-le sur le feu et ajoutez un peu d'eau.
6. Une fois le caramel obtenu, trempez les tomates-cerises une par une dans le caramel et tout de suite après dans le mélange sésame-pavot.
7. Disposez les tomates sur un plat. Elles sont prêtes à être servies!

NOTRE SUGGESTION: recette d'amuse-gueules innovante!

Pour les amateurs de sucré-salé, piquez des petites lamelles de jambon cru sur chaque cure-dent.

Le truc de la ménagère: pour enlever le caramel du fonds de la casserole après usage, versez-y de l'eau bouillante. Si le caramel a brûlé, ajoutez-y de l'eau de javel et faites bouillir. L'odeur n'est pas agréable mais la solution est radicale!

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.