

Tomates cerises d'amour

Recette basée sur celle de Amandine cooking



Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 tomates cerises rondes
- 150g de sucre en poudre
- 3 càs de graines de sésames et / ou de pavot
- 20 pics en bois

- Laver et sécher les tomates cerises.
- Placer un pic en bois au centre de chaque tomate cerise.
- Préparer un caramel à sec :
 - verser le sucre dans une casserole et attendre qu'il caramélise, sans remuer avec une spatule, mais en faisant des rotations avec la casserole pour répartir le caramel et le sucre encore non fondu.
 - Attention à ne pas le faire brûler.
- Pendant ce temps préparer une toile silicone sur le plan de travail et verser les graines dans un petit bol.
- Une fois le sucre caramélisé, plonger les tomates cerises dedans afin de les enrober de moitié puis tremper les aussitôt dans les graines, poser ensuite sur le papier cuisson et répéter l'opération assez rapidement avant que le caramel ne durcisse. Eventuellement, laisser la casserole sur feu très doux.

Il vous restera du sucre. Profitez-en pour faire un caramel à servir sur une glace en dessert par exemple (en ajoutant du beurre et de la crème fraîche).