

## Apéro Estival

---

### **Pour les bouchées fraîcheur il vous faut :**

- un concombre
  - des bâtons de surimi
  - de la mayonnaise
- rien de plus simple !



### **Pour les tomates d'amour :**

- du vinaigre balsamique
- des tomates cerises
- des graines de sésame
- du sucre

Faire griller les graines de sésame dans une poêle anti adhésive, puis dans une casserole, chauffer le sucre et le vinaigre jusqu'à obtention d'un caramel.

Mettre vos tomates sur des piques, et tremper les dans le caramel puis dans les graines de sésame, conserver au frais jusqu'au moment de servir.

### **Pour les tomates mozza :**

Rien de bien compliqué, j'ai juste découpé la mozza avec des emportes pièces rigolos pour que mes tomates soient originales.

un peu de vinaigrette dans un petit pot pour faire trempette et voilà !



Bon apéro !