



N°006 – Tomate cerise d'Amour



Facile ● **Préparation:** 10 minutes ● **Cuisson :** 10 minutes

Pour 4 personnes:

- 25 tomates cerise
- 200g de sucre en poudre
- 100 ml d'eau
- 1c. à s. de graines de moutarde



La Préparation

- Lavez, équeutez, et essuyez les tomates.
- Préparez votre caramel en mélangeant l'eau et le sucre. Portez à ébullition jusqu'à ce que le caramel prenne. Il va commencer à foncer sur les bords de la casserole.
- Dès que le caramel est à bonne température, plongez les tomates dedans, l'une après l'autre, de façon à les recouvrir.
- Faites-les sécher sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement saupoudrée de graines de sésame ou de moutarde (ne pas en mettre trop sinon le goût sera trop fort)

