

Tomates cerise caramélisées aux graines de sésame ou de pavot

Ingrédients

- Des tomates cerise (12)
- Du caramel
- 30 gr de graines de sésame ou de graines de pavot.
- Des petits pics

Fabrication

- Laver vos tomates cerise et mettre un pic dans chacune d'elles
- Faire chauffer dans une petite casserole le caramel (60 grammes de sucre

2 cuillères à soupe d'eau)

- Tremper une vingtaine de secondes chaque tomates dans le caramel jusqu'à mi hauteur de la tomate
- Tremper ensuite dans la coupelle avec les graines de sésame ou les graines de pavot
- Laissez refroidir