



SUCETTES DE TOMATES CERISES.

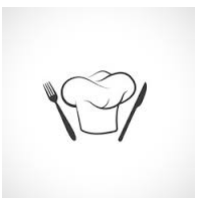
INGREDIENTS :

- 20 tomates cerises
- 20cl de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 20g de sucre en poudre
- 20 cure-dent en bois
- 1 feuille de papier sulfurisé



RECETTE :

- lavez et équeutez les tomates cerises.
- Piquez chaque tomate avec le cure-dent.
- faites chauffer à feu doux pendant environ 6 minutes le sucre, le vinaigre afin de réaliser un caramel.
- Plongez les tomates cerises dans le caramel puis dans les graines.
- Disposez-les sur le papier sulfurisé et laissez refroidir pour que le caramel durcisse.



Une recette simple à faire en famille – Spécial Noël 2017