



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Sucettes de tomates cerises au caramel balsamique

Ingrédients (pour 4 personnes)

300gr de tomates cerises

100ml de vinaigre balsamique

20g de graines (chia, sésame, lin ...)

On peut remplacer les graines par des éclats de noisettes ou de pistache.

Réalisation :

Laver et sécher les tomates. Faites réduire le vinaigre balsamique à feu doux dans une petite poêle jusqu'à obtention d'un caramel sirupeux.

Disposer les graines dans une assiette. Piquer la tomate cerise sur un pique en bois. Tremper dans le caramel puis rouler dans les graines.

Pour maintenir les sucettes à la verticale vous les piquez soit sur une demi tomates, soit sur un morceau de carton ou autre.

Sucettes de tomates cerises au miel poudre d'amande et poudre de noix de cajou

Des tomates cerises autant que vous voulez

Du miel

De la poudre d'amande et de la poudre de noix de cajou

Réalisation :

Mettre dans un ramequin du miel, dans un autre de la poudre d'amande et dans un autre de la poudre de noix de cajou.

Piquer une tomates cerises sur un pique tremper le haut de la tomate dans le miel puis dans la poudre d'amande ou poudre de de noix de cajou.

Pour maintenir vos sucettes debout vous pouvez confectionner un support avec du polystyrène ou du carton.

C'est très joli sur la table d'apéro