



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

TOMATES CERISES FAÇON POMMES D'AMOUR



Ingrédients :

Pour 15 sucettes- 15 tomates cerises bien colorées

- 90 g de sucre roux cassonade
- 25 g de graines de pavot bleu.
- 15 bâtonnet en bois

Réalisation :

Lavez et séchez les tomates cerises.

Piquez dans le centre de chacune d'elles, à l'emplacement du pédoncule, un bâtonnet en bois.

Versez les graines de pavot dans un bol.

Posez une feuille de papier cuisson sur votre plan de travail.

Faites fondre le sucre roux dans une petite casserole à petit feu sans remuer. Une fois le sucre partiellement fondu, mélangez au fouet pour que le reste de sucre fonde et terminer d'uniformiser le tout.

Une fois le caramel bien réussi, coupez le feu sous la casserole et penchez la casserole en la maintenant ainsi. Puis trempez le fond de vos tomates cerises, jusqu'à mi-hauteur, dans le caramel et tout de suite après dans les graines de pavot.

Déposez chaque sucette sur la feuille de papier cuisson jusqu'à complet refroidissement.

Vous pouvez préparer ces sucettes quelques heures à l'avance sans problème