

# TOMATES CERISES AU CARMEL BALSAMIQUE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



1 barquette tomates cerises  
RONDES (important pour  
qu'elles tiennent bien debout !)  
25 g sucre  
1 c. à café vinaigre balsamique  
(blanc c'est mieux  
pour que le caramel soit transparent  
et donc invisible)  
graines au choix :  
sésame, pavot, éclats pistache  
ou herbes ciselées  
...

Commencez par laver, équeuter et essuyer les tomates cerises.

Plantez un pic à cocktail bien droit dans chaque tomate à l'endroit où se trouvait le pédoncule (dans le petit "trou" en haut de chaque tomate) et posez-les dans une assiette.

Préparez une soucoupe de tasse à café remplie des graines de votre choix.

Dans une toute petite casserole à sauce, versez le sucre et le vinaigre balsamique (plus la casserole sera petite, plus le caramel sera profond pour plonger les tomates dedans 😊) et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et que le caramel commence à épaissir.

- Note perso : avant de savoir que j'allais en faire souvent et de trouver une toute petite casserole, je prenais la plus petite de mes casseroles et je la penchais pour avoir suffisamment de caramel pour tremper les tomates 😊 -

Dès que la texture du caramel est bien (il ne faut pas un caramel trop liquide sinon il n'enrobera pas la tomate et pas trop épais sinon ça fera une couche trop épaisse. C'est meilleur quand la couche de caramel est assez fine), retirez du feu et commencez à tremper la 1ère tomate cerise. Posez-la ensuite dans la soucoupe avec les graines et roulez la tomate pour l'enrober de graines. Déposez-la dans une coupelle ou un plat de service. Procédez pareil avec toutes les tomates.

Dès que le caramel commence à devenir trop épais (c'est normal), ajoutez un tout petit peu d'eau et remettez à chauffer jusqu'à obtenir à nouveau la bonne texture et reprenez l'enrobage des tomates. En général, j'ai besoin de le faire plusieurs fois pour faire toute la barquette 😊.

Réservez au frigo jusqu'au moment de servir 😊

