

Les Sucettes de tomates au sésame

Pour un apéro entre amis...

- De belles tomates cerises
- 100 g de sucre
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 3 cs d'eau
- 50 g de graines de sésame
- de grands piques
- votre plaque de four ou un plateau, un plat plat...
- du papier sulfurisé.



Piquez les tomates au niveau du trognon sans les transpercer.

Torréfiez les graines de sésame dans une petite poêle anti-adhésive, à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Puis réservez-les dans une coupelle.

Étalez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque ou votre plateau.

Dans une petite casserole, versez le sucre, l'eau et le vinaigre pour en faire un caramel.

Trempez chaque bâtonnet dans le caramel jusqu'à mi hauteur de la tomate, puis dans les graines de sésame et posez-le sur votre plaque.

A la fin de l'opération, retirez délicatement chaque bâtonnet de la plaque et disposez dans le récipient de votre choix !

Ne pas prévoir de faire une trop grosse quantité d'un coup car le caramel durcit, Mieux vaut faire plusieurs fournées.

