

# Des tomates cerises pour l'apéro !

2 idées de recettes

## Sucettes de tomates cerises



6 pour personnes



10' préparation  
5' cuisson

Niveau  
**FACILE**



## Tulipes de tomates cerises



4 pour personnes



15' préparation

Niveau  
**FACILE**



### Ingrédients

- Une vingtaine de tomates cerises
- 20 cl de vinaigre balsamique
- 3 c. à s. de sucre non raffiné
- 3 c. à s. de sésame
- 3 c.à.s. de pavot
- autres graines ... !

### Ingrédients

- 400g de tomates cerises
- 120g de chèvre frais
- 1 botte de ciboulette

1

Réaliser un caramel avec le vinaigre balsamique et le sucre : dans une casserole, verser les deux ingrédients, faire cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à obtenir un « caramel coulant ».

2

Après avoir piquer les tomates, les enrober du mélange « caramel », puis les plonger dans le bol dans lequel sont disposées les graines.

3

Disposer les tomates sur du papier sulfurisé le temps que le caramel durcisse ou les piquer sur un support (un demi-melon/demi-pastèque retourné e ou autre).

4

C'est prêt !

1

Couper l'intérieur des tomates cerise en 4.

2

Mettre du chèvre frais à l'intérieur des tomates cerise.

3

Faire des trous derrière les tomates cerise et y placer des brins de ciboulettes.

4

C'est prêt !

