

Pomme d'amour de tomates

Ingrédients pour 10 convives

0.250 kg tomates cerises

0.250 kg sucre semoule

7.5 cl d'eau

3 gouttes jus de citron

0.100 kg sésame torréfié

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le jus de citron.

Dès l'obtention d'un caramel blond enrober chaque tomate cerise surmontée d'un pic en bois.

Passer chaque tomate dans le sésame torréfié.

Poser sur un papier cuisson, laisser refroidir puis déguster.

