



Finger food

Sucettes de tomates caramélisées



| | | | | |
|---------------|--------------|---------------|----------|------------|
| 15 min | 5 min | 10 min | 0 | 136 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des sucettes de tomates caramélisées

- 1 Laver et sécher les tomates.
- 2 Enlever le pédoncule et planter un pic à cocktail dans chaque tomate.
- 3 Dans une casserole, verser le sucre et l'eau. Faire chauffer à feu moyen.
- 4 Ne pas remuer le sucre, attendre qu'il fonde.
- 5 Lorsque le sucre se transforme en caramel blond, ajouter le piment d'Espelette.
- 6 Tremper les tomates en les enrobant de caramel.
- 7 Les déposer sur une feuille en silicone.

20 **Tomate(s) cerise**

10 c. à soupe **Sucre semoule**

3 pincée(s) **Piment d'Espelette**

3 c. à soupe **Eau**

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser reposer quelques minutes afin que le caramel refroidisse et durcisse. Servir de suite.