

## Cerises Rubis surprise



**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 5 minutes**

**Ingrédients (4 Personnes) :**

- 25 tomates cerises Rubis Savéol
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Graines de sésame, moutarde, pavot ou pistaches concassées.
- Matériel : 25 pics en bois et papier sulfurisé

**Préparation de la recette :**

Lavez, équeutez et essuyez les tomates Cerises Rubis. Plantez un pic dans chaquetomate, si possible à l'endroit où se trouvait le pédoncule.

Mouillez le sucre avec le vinaigre, et faites chauffer à veuf vif dans une petite casserole, afin d'avoir suffisamment de profondeur pour tremper les tomates.

Faites cuire le caramel environ 5 minutes. Dès qu'il se colore, plongez le tomatesdedans, les unes après les autres, de façon à les recouvrir.

Faites-les sécher sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement saupoudrée de graines de sésame, moutarde, pavot ou pistaches.

Crédits : cerise Rubis Savéol