



TOMATES CAMEL ET SÉSAMES

300g de tomates cerise
200g de sucre
100g de sésame
10cl de crème liquide
des piques-olives

Pour faire un caramel à sec :

1. Chauffez votre casserole à feu $\frac{3}{4}$ et disposez une fine couche de sucre (~25g) au fond de celle-ci. Laissez chauffer le sucre sans y toucher (en touchant au sucre celui-ci se cristallise, ce qui n'est pas l'effet recherché dans un caramel à sec).
2. En parallèle faite chauffer votre crème liquide.
3. Dès que les premiers signes de brunissement apparaissent saupoudrez une autre dose de sucre en poudre de manière uniforme (le fait de rajouter du sucre permet de diminuer sa température et donc de retarder son brunissement).
4. Répétez l'opération en baissant le feu de moitié. Vous pouvez commencer à remuer très doucement pour que tout le sucre resté blanc disparaisse.
5. Dès que vous obtenez un liquide marron clair continuez de remuer jusqu'à l'obtention d'un marron plus contrasté, cela va très vite (le caramel devrait légèrement bouillir) !
6. Retirez la casserole du feu et versez-y la crème liquide chaude par pallier tout en remuant bien avec un fouet.

Attention, il est très important de verser une crème liquide chaude ! Le sucre liquide est extrêmement chaud. Verser un liquide froid dessus provoquera des projections qui peuvent être dangereuses.

Caramélisation des tomates :

Piquer les tomates cerise avec des piques olive
Tremper les tomates à mi-hauteur dans le caramel puis dans les sésames
Présenter les mini brochettes sur assiettes