

Tomates cerises d'amour

Pour 12 tomates cerises

Ingédients

1 barquette de tomates cerises rondes
100 gr de sucre en morceaux
2 cs de vinaigre balsamique
Pavot ou sésame
Fleur de sel

Ustensiles

1 casserole à fond épais
1 rouleau de papier sulfurisé
1 plaque
Pics en bois
1 thermomètre à sucre

Piquez les tomates cerises de pics à brochettes.

Dans une casserole, **humectez** le sucre de vinaigre balsamique et d'une cuillérée à soupe d'eau, mélangez-le puis commencez la cuisson **à feu moyen**.

Ne remuez pas pour éviter la cristallisation ou la formation de grains (inclinez éventuellement la casserole pour unifier la couleur et bien répartir la chaleur).

Dès que le sucre est entièrement dissous, **augmentez légèrement** la température mais ne quittez surtout pas des yeux le caramel.

Pour connaître le stade de cuisson du caramel, plongez une cuillère dans de l'eau froide puis dans le caramel et de nouveau dans l'eau froide, saisissez un peu de caramel sur bout des doigts entre le pouce et l'index et écartez les doigts. **Attention de ne pas vous brûler**.

Lorsque le caramel atteint 145-155°C, on dit qu'il est au stade du « **grand cassé** » : une fois versé sur les tomates cerises, le caramel devient dur, **cassant comme du verre et non collant**

Gardez le caramel au chaud.

Trempez les tomates cerises dans le caramel, **égouttez bien** pour que la couche de caramel ne soit pas trop épaisse parsemez aussitôt de graines.

Disposez les tomates cerises d'amour sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez de fleur de sel.

Le truc en + de Chloé cuisine en vert

Le sucre blanc en morceaux est plus raffiné et plus pur que celui en poudre, donc il risque moins de cristalliser.

Choisissez des tomates cerises bien fermes et pas trop grosses.

Les tomates cerises doivent être bien sèches.