



F. HAMEL - RECETTE : A. BEAUVAIS - CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Préparation : 35 min

Cuisson : 5 min

Repos : 15 min

Pour 4 personnes :

- 25 tomates cerises
- 50 g de sésame doré
- 20 g de sésame blanc
- 50 g de graines de pavot
- 45 g de miel de sarrasin
- 170 g de sucre roux
- 100 g de crème épaisse
- 2 pincées de piment de Cayenne
- sel • poivre du moulin

Tomates cerises d'amour

► Lavez et essuyez les tomates cerises. Piquez-les d'un pic en bois (ce qui facilitera l'enrobage des tomates dans le caramel).

► Mélangez toutes les graines.

► Dans une casserole, portez à petits bouillons pendant 5 min environ le miel de sarrasin et le sucre roux pour les amener à la consistance du caramel. Hors du feu, ajoutez les graines

et enduisez chaque tomate cerise de caramel.

► Recouvrez un plat avec une feuille de papier de cuisson. Disposez-y les tomates et laissez reposer 15 min.

► Montez la crème fouettée avec une pincée de sel et du poivre. Ajoutez le piment de Cayenne. Servez les tomates cerises avec la crème fouettée salée.

SHOPPING



1 - Fabriqué en Bretagne, cette crème d'anchois (195 g) est sans additif. La Quiberonnaise, 4 € env.

2 - Ce caviar d'aubergine (80 g) est idéal en toasts. Nicolas Alziari, 3,70 € env.

3 - Bio, ce houmous (170 g) apporte une touche

libanaise à un buffet. Bonneterre, 3,60 € env.

4 - Ail et poivre blanc relèvent ce confit de tomates séchées (90 g). Puget, 2,30 € env.

5 - Chorizo, jambon serrano et lomo (130 g) en tapas pour une soirée

à l'heure espagnole. Aoste, 3,60 € env.

6 - Pour végétariens, cette spécialité à tartiner (125 g) est aux herbes. Tartex, 3 € env.

7 - Un trio provençal : poivronnade, artichonade et délice de tomates

séchées (3 x 90 g). Aix&Terra, 15 € env.

8 - Du poulet rissolé aux dés de légumes (180 g). Bahier, 2,50 € env.

9 - Des zestes de citron vert relèvent ce produit au saumon frais et fumé (90 g). Maison Raymond, 2 € env.