

## Tomates cerises caramélisées aux éclats de pistache



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 5 mn

### Ingrédients

- 12 tomates cerises
- vinaigre balsamique
- pistaches - ou graines de sésame, pavot, tournesol
- cure-dents

### Préparation

- 1 Réalisez un caramel dans une casserole. Il doit devenir sirupeux, c'est à dire avoir une consistance semblable à celle d'un sirop.
- 2 Piquez la tomate-cerise.
- 3 Trempez-la dans le vinaigre caramélisé puis dans les éclats de pistaches. Posez-la ensuite sur un joli support.
- 4 Procédez à l'identique pour les autres tomates.

Proposé par

#### Chez Françoise

- Si Françoise n'est aujourd'hui plus parmi nous, nous vous invitons à aller voir de magnifiques articles sur son [blog "Chez Françoise"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

