

## Tomates cerises d'amour au miel & rose



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Un apéritif qui fera son petit effet, mais qui reste très simple à réaliser.*

### Ingrédients

- 1 barquette de tomates cerises
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cs de miel & rose - par exemple le miel miel et rose lune de miel®
- 1 cs d'eau
- 2 cs de graines de sésame
- 1 pincée de sel

### Préparation

- 1 Poser une feuille de papier cuisson sur un plateau, puis laver les tomates cerises, les sécher et les déposer sur le plateau. Les piquer avec un pique en bois.
- 2 Poser une feuille de papier cuisson sur un plateau, puis laver les tomates cerises, les sécher et les déposer sur le plateau. Les piquer avec un pique en bois.
- 3 Préparer le caramel en mélangeant l'eau, le miel & rose et le sucre.
- 4 Porter à ébullition jusqu'à ce que le caramel prenne.
- 5 Ajouter les graines de sésame et tremper les pics de tomates dans le mélange.
- 6 Déposer les piques sur la feuille de papier sulfurisé, parsemer d'une pincée de sel et laisser refroidir quelques instants.
- 7 Déposer les tomates dans une assiette et servir.

Proposé par

**Mieuxsucre.com**

Mieuxsucre.com

#### Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur [www.mieuxsucre.com](http://www.mieuxsucre.com) : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur [www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande](http://www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

