



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Trilogie de tomates cerise d'amour .



*Ingrédients :*

- 40 g de chocolat noir pâtissier
- 40 g de sucre roux
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 50 g de roquefort
- Crème fraîche liquide
- Graines de sésame
- Roquefort
- Tomates cerise

*Tomate cerise au chocolat, croûte de sésame :*

- faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu de crème fraîche, réserver au chaud
- Piquer les tomates cerises, plonger le bout des tomates dans le chocolat chaud fondu
- Enrober de graines de sésame. Réserver sur une feuille de papier sulfurisé

*Tomate cerise caramélisée en croûte de sésame :*

- Dans une casserole faire fondre sans eau le sucre, en remuant délicatement à la cuillère en bois
- Lorsque le sucre se liquéfie ajouter délicatement le vinaigre balsamique
- Bien incorporer le vinaigre au sucre, laisser mijoter à feu doux quelques petites minutes
- Retirer du feu avant que le vinaigre ne cuise (et devienne trop acide)
- Piquer les tomates cerises, plonger le bout des tomates dans le caramel balsamique
- Enrober de graines de sésame. Réserver sur une feuille de papier sulfurisé

*Tomate cerise au roquefort, croûte de sésame :*

- Dans une casserole, faire fondre le roquefort avec un peu de crème fraîche
- Piquer les tomates cerises, plonger le bout des tomates dans le roquefort chaud
- Enrober de graines de sésame. Réserver sur une feuille de papier sulfurisé

