



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Tomates cerises au caramel et chantilly salée



Recette : A. Beauvais - Photo : F. Hamel



NICOLAS

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

Laver et **essuyer** les tomates cerises. **Piquer** chaque tomate avec un pic en bois (facilite l'enrobage des tomates dans le caramel).

Préparer le mélange de toutes les graines. **Préparer** un plat avec une feuille de papier de cuisson.

Dans une casserole, **verser** le miel de sarrasin et le sucre roux. **Porter** à petits bouillons et **amener** à la consistance du caramel (environ 5 minutes).

Hors du feu, **ajouter** les graines et enduire chaque tomate cerise de caramel. Les **disposer** sur le papier de cuisson. **Laisser reposer** 15 minutes.

Monter la crème fouettée avec une pincée de sel et du poivre.

Ajouter le piment de Cayenne.

Servir les tomates cerises avec la crème fouettée salée.

Le conseil de votre caviste :

Mouton Cadet Bordeaux rosé

- Nez de fraises, de groseilles.
- Bouche : Bonne enveloppe, finale enrobée.



Pourquoi cette alliance ?

Ce vin aux notes de fruits rouges et sa bonne enveloppe se marieront bien avec l'acidité de la tomate et le croquant du caramel.

Et aussi : Château la Sauvageonne Coteaux du Languedoc blanc 2012



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.