

Minis pommes d'amour à la tomate



Il te faut:

- 25 tomates cerises sucrées (par exemple Rubis Savéol)
- 25 cure-dents
- 100gr de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Graines de sésame

Marche à suivre:

- Lavez, équeutez et essuyez les tomates cerises et les mettre dans un saladier à température ambiante.
- Plantez un cure-dent dans chaque tomate, si possible à l'endroit où se trouvait le pédoncule.
- Mouillez le sucre avec l'eau et faites chauffer à feu vif dans une petite casserole afin d'avoir suffisamment de profondeur pour y plonger les tomates.
- Faites cuire le caramel environ 5 minutes. Dès qu'il se colore, trempez les tomates dedans, les unes après les autres, de façon à les recouvrir.
- Faites sécher les tomates sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement saupoudrée de graines de sésame.



Confiture de lait



Il te faut:

- 1L de lait entier
- 500gr de sucre en poudre
- Une gousse de vanille

Marche à suivre:

- Verser le lait entier dans une casserole et ajouter la gousse de vanille fendue et le sucre.
- Porter très doucement à ébullition, en remuant sans arrêt
- Baisser ensuite le feu et laisser à peine frémir pour faire réduire en remuant de temps en temps
- Pendant la 1ère heure. La confiture va changer de couleur et va épaissir
- Mélanger alors sans cesse pendant environ 30/35 mn jusqu'à obtenir la consistance d'une béchamel ayant une couleur caramel
- Verser alors dans des pots, laisser refroidir et garder au frais



Naan au fromage frais



Il te faut:

- 500g de farine de blé
- 18cl d'eau
- 125 g de yaourt
- 4c. à soupe d'huile végétale
- 1c. à café de sel
- 1c. à café de sucre
- 2 pincées de levure chimique
- 8g de levure boulanger
- 6 portions de fromage frais

Marche à suivre:

- Au robot ou à la machine à pain, mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure de boulanger, levure chimique, sel & sucre.
- Faites un puits dans cette farine, et ajoutez les ingrédients liquides : huile, yaourt, eau (18 cl)
- Pétrissez la pâte 10 à 15 minutes
- Laissez lever la pâte au minimum 1 h 30 dans un endroit tempéré en la recouvrant d'un film cellophane
- Étaler la pâte et découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce
- Étalez le fromage frais sur un disque de pâte, en laissant 1 cm tout autour, disposez un second disque de pâte par-dessus et soudez les bords en appuyant bien avec les doigts
- Faites cuire 5 minutes par face votre naan à la plancha, ou dans une poêle à crêpes par exemple
- Disposez sur un plat

