1. AMUSE BOUCHE TOMATES

**Cerises d’amour** :

Tomates cerises, graines de sésame doré, sucre :

Préparer vos tomates : les laver, les déposer sur une assiette coté pédoncule et enfoncer un pic double (style fourchette) tout droit sans aller jusqu’au bout.

Disposer une feuille de papier sulfurisé sur un plat .Verser les graines dans un bol.

Faire un caramel avec le sucre sans eau (c’est important afin que le caramel ne masse pas)

Lorsque votre caramel est prêt, tremper la tomate dedans jusqu’à la moitié de sa hauteur, la sortir et la tremper dans les graines de sésame et la poser sur le papier sulfurisé pour refroidir.

Cette cerise d’amour est préparée que 2h à l’avance.

**Carrés au ketchup et aux dattes :**

* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 1 petit pot de ketchup maison
* Dattes
* Herbes de Provence

 Préchauffer le four à 220°C

Dérouler la pâte, à l’aide d’un emporte-pièce, réaliser des carrés de pâte. Etaler du ketchup et disposer quelques petites tranches de dattes sur chaque carré. Enfourner 8 minutes.

Parsemer d’herbes de Provence à la sortie du four.