

meeke × Pauline Alan

(Re)découvrir le goût de la tomate !

Recette du mois



## Quelques versions de la tomate

### Recette : Boisson tomate concombre

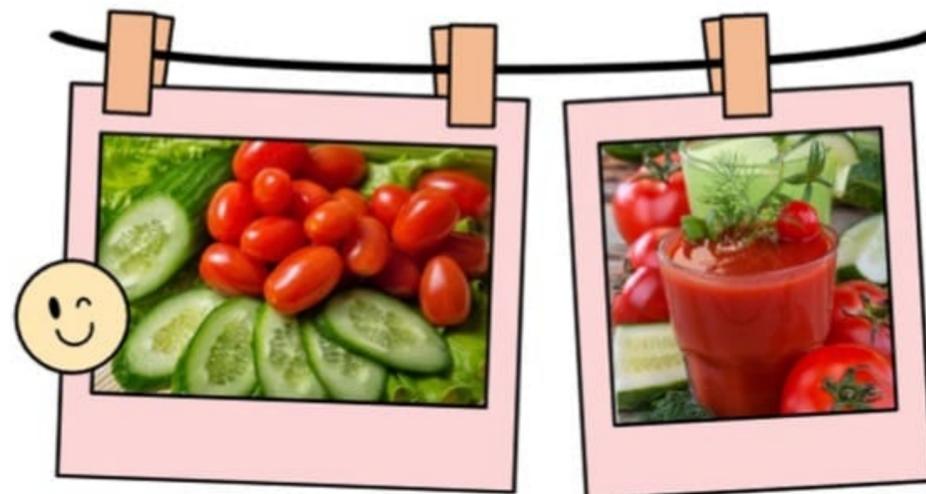
Mixez le tout, assaisonnez d'un filet de citron (voire d'1 goutte de citron pour les plus sensibles)

#### Ingrédients :

Pour 1 portion, à partir de 12 mois

Durée : 5 min

- ½ tomate
- 80g de concombre
- 10cl de yaourt brassé
- 1 filet de jus de citron



### Recette : Sucette tomate cerise

Mélanger le sucre, le paprika, le jus de citron et le vinaigre. La consistance doit être assez épaisse.

Piquez les tomates cerises sur des piques en bois et trempez-les dans le glaçage, puis dans les vermicelles.

*Idéal pour les enfants à l'apéro !*

*C'est bon et ludique oui, mais attention à la sécurité (avec le risque d'étouffement par la rondeur de la cerise et aux piques en bois)*

#### Ingrédients :

Pour 2 portions (à partir de 3-4 ans)

Durée : 10 min

- 2c. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de paprika doux
- 1 c. à café de jus de citron
- Quelques gouttes de vinaigre
- 12 tomates cerises
- Vermicelles en sucre pour le décor



#### Trucs et astuces :

*Pour cet automne/cet hiver : on transforme les tomates en trop du jardin en coulis ou sauce pour les prochaines saisons.*