

LA TARTE TATIN DE TOMATES CERISES

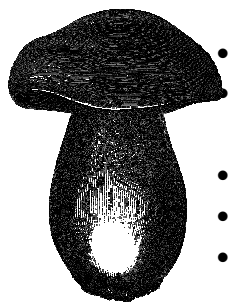
Pour 4 personnes

Préparation: 20min

Temps de cuisson: env. 20 min

INGREDIENTS

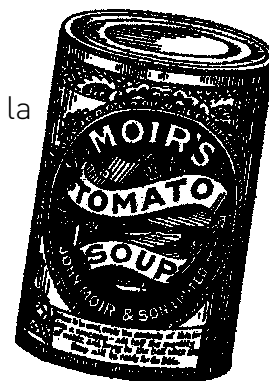
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Environ 40 tomates cerises (autant qu'il faut pour remplir le fond du moule)
- 6 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Un peu de beurre
- 50g de parmesan râpé/ en copeaux
- Feuilles de basilic frais ou autres herbes



- Pignons de pin
- Vinaigre balsamique
- Sel, poivre

MATERIEL NECESSAIRE

- Un moule à tarte
- Un plat (au moins de la Taille du moule)



1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Lavez et séchez les tomates.
3. Faites fondre un peu de beurre dans le moule à feu moyen, ajoutez 4 cuillers de sucre et le vinaigre balsamique. Mélangez jusqu'à dissolution du sucre et obtention d'un liquide sirupeux.
4. Ajoutez les tomates, les pignons de pin et du basilic ciselé ou autre herbe dans le moule (celles-ci doivent remplir tout le fond du moule). Laissez cuire 5 min. en saupoudrant le reste de sucre. Salez, poivrez. Laissez refroidir quelques minutes.
5. Répartir le parmesan sur les tomates. Déroulez la pâte feuilletée et en couvrir toutes les tomates en la rentrant sur les côtés du moule
6. Piquez-la en divers endroits avec une fourchette et enfournez-la pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
7. À la fin de la cuisson, éteignez votre four et laissez la tarte sécher un peu.
8. Retournez-la dans un plat et ajoutez du basilic ciselé ou autre herbe.

NOTRE SUGGESTION: cette recette accompagne parfaitement poissons et viandes grillées. Elle peut être dégustée tiède ou froide et peut aussi être préparée la veille pour le lendemain.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.