



TATIN DE TOMATES AU BALSAMIQUE

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 20 + 30 MIN
PORTIONS : 2-3

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 450gr Tomates Grappe (ou autre à chaire ferme)
- 1/2 Oignon Rouge (≈80gr)
- 1 Pâte Feuilletée (105gr pour un moule de 16cm)
- 2 Gousses d'Ail
- 2 cs Vinaigre Balsamique
- 1 cs Cassonade
- 2 Branches de Thym (ou 1cc déshydraté)
- 1 Petit filet d'Huile d'Olive
- Sel, Poivre
- Laver les tomates et les couper dans l'épaisseur en tranche de 2cm (pas moins sinon il ne restera plus assez de chaire une fois qu'elles auront réduit). Couper l'oignon rouge en lamelles.
- Dans un grande poêle, verser un petit filet d'huile d'olive puis y faire revenir quelques minute les oignons, ajouter ensuite les tomates, l'ail épluché et le thym et cuire sur feu assez vif pendant 5min.
- Saupoudrer de cassonade, ajouter le vinaigre balsamique et poursuivre la cuisson 10min environ. Vérifier la cuisson en retournant les tomates, si elles sont bien colorées, retourner et poursuivre la cuisson à couvert quelques minutes.
- Préchauffer le four à 190°C.
- Tapisser le fond du moule de papier cuisson (ici Ø 18-20), puis y disposer les tomates et les oignons. Placer les faces les plus jolies et colorées des tomates contre le moule.
- Découper la pâte feuilletée juste un peu plus large que la taille du moule. Placer la pâte par-dessus les tomates pour bien envelopper le tout et créer un petit boudin à l'intérieur pour former un rebord.
- Enfourner pour 25-30 min, la pâte doit être bien cuite.
- Sortir, placer une assiette par-dessus le moule et retourner le tout ; retirer le papier cuisson délicatement et laisser légèrement refroidir avant de servir !
- Servir avec une source de protéine et parsemer de chèvre frais, fêta ou ricotta pour un repas complet, c'est un délice !



Conservation : 2j au frais