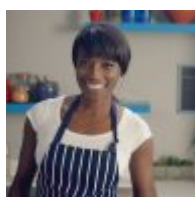


TARTE TATIN TOMATE/BASILIC






Par

Lorraine Pascale

INGRÉDIENTS :

- 50 tomates cerise mûries sur pied
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 grosse pincée de sel de mer
- poivre du moulin
- 1 touche de miel ou 1 cuillère à soupe de sucre extra-fin
- 1 poignée de chapelure
- farine tout usage, pour saupoudrer
- 500 g de pâte feuilletée achetée ou faite maison
- 1 œuf, légèrement battu
- 1 petit bouquet de basilic frais ou de feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, pour arroser

PRÉPARATION :

-  55 minutes
-  8 personnes
-  Facile

RECETTE :

Notez cette recette !

Matériel spécial: poêle allant au four de 20 cm. Si vous n'en avez pas, cuisinez les tomates dans une poêle, puis transférez dans un moule à gâteaux de 20 cm.

1. Préchauffez le four à 200° C.
2. Placez les tomates dans une poêle avec l'huile végétale, du sel et du poivre, et du miel ou du sucre. Arrangez-les de façon à ce qu'elles soient bien serrées les unes contre les autres. Saupoudrez les tomates avec la chapelure - celle-ci absorbera le jus rejeté par les tomates pendant la cuisson.
3. Sur un plan de travail bien fariné, abaissez la pâte feuilletée en un cercle de la même taille que la poêle. Placez la pâte feuilletée sur les tomates, puis bordez les tomates de façon à ce qu'elles soient bien enveloppées.
4. Badigeonnez la pâte avec l'œuf légèrement battu, seulement sur la partie supérieure. *Cela peut sembler inutile puisque cette partie sera celle d'en dessous, mais j'aime le côté croustillant que cela apporte à la pâte et la tarte est beaucoup plus présentable juste avant*

de la retourner !

5. Enfourez pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien gonflée et dorée.
6. Retirez du four et laissez reposer pendant quelques minutes, égouttez le liquide si nécessaire et placez une grande assiette à l'envers sur la poêle.
7. Avec des gants de cuisine, appuyez fermement sur l'assiette puis retournez-la d'un geste sûr de façon à ce que la poêle soit retournée et l'assiette en-dessous de celle-ci. *Je fais toujours ça sur l'évier car il y a souvent des fuites ! Retirez la poêle.*
8. Lorsque la tarte a refroidi, décorez-la avec du basilic ou quelques feuilles de menthe et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez si nécessaire.
9. Servez la tarte froide en accompagnement de viandes froides, de fromages, avec quelques olives ou de la salade.