

Tatin de tomates (4 parts)



Ingrédients

1 kg de tomates (olivettes ou Roma)
1 pâte à tarte feuilletée
2 branches de thym,
2 branches de romarin
Sel,
Sucre en poudre
1 moule à manqué de 26 cm. de diamètre

La veille, coupez les tomates en deux, salez-les et retournez les sur une grille au dessus d'un plat.

Le lendemain,

Préchauffez le four à 200°.

Épépinez et videz l'eau des tomates.

Disposez-les dans un plat à four, parsemées de branches de thym et de romarin.

Cuire à four doux (150°) pendant 1 heure. Elles doivent être un peu confites.

Les sortir du four et les déposer sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir.



Dans un moule à manqué, versez un peu d'huile d'olive et une cuillère de sucre en poudre.

Déposez les demi tomates face contre le moule, à 1 cm du bord.

Recouvrez avec l'abaisse de pâte feuilletée.

Cuire 25 à 30 mn. à 200°

Sortir du four. Attendre quelques minutes avant de retourner.

Servir aussitôt. Dégustez avec une salade verte ou en accompagnement de viande grillée.