

Tatin tomates/ échalotes au caramel salé

Facile et délicieuse, des ingrédients simples pour cette Tatin entre salé et sucré mais qui ne manque pas de goût ! Excellente chaude ou froide.

🥄 15 mn ⌚ 25 mn 🍴 Pour 6 personnes

Tranche moyenne

Pâte brisée ou sablée
1 c. à c. de gros sel
1 c. à s. de sucre en poudre
4 tomates
4 échalotes
1 noix de beurre
4 tranches de coppa
Sel, poivre

* * *

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

Dans une casserole laisser fondre le sucre et le sel jusqu'à ce que le caramel blondisse. Réserver.

Couper les tomates en tranches à l'aide de la mandoline, émincer les échalotes et faire revenir le tout sur feu vif dans le caramel en ajoutant une noix de beurre.

Tapiser le fond du moule avec le caramel et les légumes. Saler, poivrer. Déposer les tranches de coppa et recouvrir de la pâte.

Enfourner environ 20 mn. Servir chaud avec une salade verte.

Accompagnement :
un Vouvray blanc

