

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Tarte Tatin aux tomates



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 500 g de tomates cerises
- 2 oignons
- 30 g de sucre en poudre
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique

Réalisation :

- Préchauffez le four à, 210°C
- Pelez et émincez les oignons et faites les fondre dans une sauteuse avec l'huile d'olive
- Ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique, et faites caraméliser quelques minutes
- Lavez et séchez les tomates
- Dans un moule à tarte, disposez une feuille de papier cuisson
- Répartissez les tomates uniformément, étalez par dessus les oignons et posez sur l'ensemble un disque de pâte brisée en rabattant les bords vers l'intérieur
- Piquez avec une fourchette et mettez au four pour 20mn
- A la sortie du four, démoulez la tatin en posant un plat de service sur le moule et en le retournant rapidement