

Tatin de tomates cerises au caramel balsamique

Ingrédients :

- une pâte brisée ou feuilletée
- 600g de tomates cerises
- 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de miel
- 1 gousse d'ail
- basilic
- thym
- flocons d'avoine
- sel, poivre



Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les tomates en deux.

Dans une poêle, faites chauffer quelques minutes le vinaigre balsamique avec le sucre, le miel et l'ail. Lorsque le caramel se forme (à ébullition), ajoutez les tomates. Laissez confire 10 minutes.

Couvrir le fond d'un moule à tarte avec du papier sulfurisé.

Recouvrir le fond du moule d'une fine couche de flocons d'avoine.

Ajoutez par dessus les tomates, puis le thym, le basilic ciselé, le parmesan. Salez, poivrez.

Recouvrir le tout avec la pâte en bordant bien les bords.

Enfournez, environ 15 min (la pâte doit être cuite).

Démoulez votre tarte en la retournant !

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60