

Tarte tatin aux tomates cerises



10' Temps de préparation

20' Temps de cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 300 g de tomates cerises
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 50 g de sucre
- Quelques feuilles de basilic frais



- 1** Préchauffer le four à 180°C.
Couper les tomates en 2.
- 2** **Réduction au vinaigre :** dans une casserole, versez le vinaigre et le sucre. Portez à frémissement pendant 5 minutes, puis laisser tiédir
- 3** **Montage à l'envers :** verser cette réduction dans le fond du plat, sur un papier cuisson. Etaler uniformément et disposer les tomates par-dessus. Saler, poivrer, parsemer de basilic ciselé. (Si vous n'avez pas de basilic, vous pouvez mettre du thym !)
- 4** Recouvrir les tomates avec la pâte brisée. Rentrer les bords de la pâte dans le moule. Enfourner pour 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 5** Laisser tiédir la tarte, puis la retourner sur une assiette.
Dégustez la tarte avec une salade verte, et un peu de crème fraîche pour les plus gourmand.e.s !

