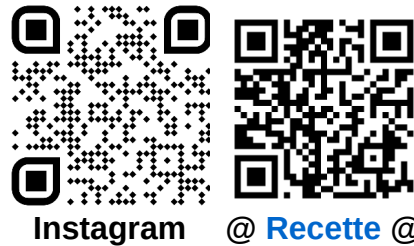


Tarte Tatin de tomates Au vinaigre Balsamique



28

Pâte sablée :

1 œuf
125gr sucre semoule
1 pincée de sel
250gr farine
100gr beurre

Mélangez l'œuf avec le sucre en poudre et une pincée de sel. Rajoutez la farine puis le beurre fondu

Préparation :

6 tomates
50gr beurre
3 C à soupe de vinaigre balsamique
2 C à soupe d'huile d'olive
1 C à soupe de sucre

Laver les tomates, les essuyer et les couper en 2 dans le sens de l'épaisseur. Faites fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive assez grande pour contenir les tomates coupées.

Poser les tomates, côté coupé vers le haut. Saler, poivrer et faire saisir sur feu assez vif pendant 5 mn.

Verser le vinaigre balsamique, ajouter le sucre dans la poêle (pas sur les tomates), secouer la poêle quelques secondes. Baisser le feu et laisser mijoter à découvert pendant 20 mn en retournant les tomates de temps en temps. Préchauffez le four 210°.

Pour les gourmands, goûter la sauce avec une petite cuillère (attention à ne pas vous brûler la langue), c'est à tomber !

Réservez le jus et mettre les tomates dans le moule, côté bombé vers le fond. Piquer la pâte de quelques coups de fourchette et la poser sur les tomates en rentrant un peu la pâte qui dépasse vers l'intérieur.

Baisser le thermostat du four à 180° et faire cuire la tarte pendant 25 à 30 mn. Démouler la tatin sur un plat, rajouter le jus de cuisson des tomates et servir.