

TARTE TATIN AUX TOMATES CERISE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

750 g de tomates cerise

2 c à s d'huile d'olive

2 c à s de parmesan râpé

3 c à s de sucre en poudre

3 c à s de vinaigre balsamique

Tapenade

Herbes de Provence

Feuilles de basilic

Tapisser le fond d'un moule à tarte avec du papier sulfurisé et le recouvrir d'huile d'olive.

Dans une petite casserole, chauffer le sucre et le vinaigre jusqu'à ce que le mélange caramélise. Puis le verser sur le papier huilé. Disposer dessus les tomates cerise entières bien serrées.

Faire cuire à 210° pendant 20 minutes.

A la sortie du four, saupoudrer les tomates de parmesan râpé et d'herbes de Provence.

Piquer la pâte feuilletée avec une fourchette et répartir dessus la tapenade. Retourner la pâte feuilletée sur les tomates. Bien rabattre l'excédent de pâte.

Faire cuire 30 minutes à 180°.

Démouler et répartir le basilic haché sur les tomates.

Servir chaud ou tiède avec une salade de roquette.