

Tarte Tatin aux tomates

Voilà LA tarte pour cet été. Sucrée, succulente et savoureuse. Le temps actif de préparation est minime, même si les tomates doivent cuire longtemps au four pour devenir délicieusement caramélisées. Une fois cuites, les tomates peuvent se garder dans le frigo pendant une semaine - du coup, vous pourriez tout à fait les préparer en avance et faire la tarte quand vous en aurez besoin. Les tomates rôties toutes seules serviraient également comme une garniture de ouf pour vos salades d'été.

- * *Tomates de vigne - 12, grandes*
- * *Huile d'olive - quelques filets*
- * *Vinaigre balsamique - quelques filets*
- * *Basilique frais - une poignée*
- * *Pâte feuilleté - 1 rouleau*

Préchauffer le four à 140 degrés.

Couper les tomates en deux sur l'horizontal et disposer-les dans un grand plat au four, la partie coupée en l'air. Ajouter un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, un bout de basilique sur chaque tomate, et assaisonner.

Enfourner pendant deux heures. Enlever du four et laisser refroidir un peu.

Préchauffer le four à 200 degrés.

Mettre un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique dans un moule à tarte de 30cm. Disposer les tomates, la partie coupée en bas, dans le moule, en les serrant dans une seule couche.

Couvrir avec la pâte (taillée au moule si nécessaire). Enfourner 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser refroidir dans le moule, puis démouler la tarte gracieusement sur une assiette. Tout simple.