



Recette

Tarte Tatin aux tomates

Le monde à l'envers, jusqu'à ce qu'on le retourne.

20 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

Tarte Tatin aux tomates

450 g de tomates cerises, coupées en deux **De saison**

1 oignon, en rondelles très fines **De saison**

1/2 bouquet de basilic, effeuillé

4 cs de sucre

40 g de beurre, en morceaux

1 cc de sel

1 pâte feuilletée abaissée d'env. 32 cm Ø

Un peu de poivre

Un peu de fleur de sel

Voici comment faire

1 de 4

Rezeptvideo

2 de 4

Habiller le fond du moule avec précision de papier sulfurisé et répartir le sucre dessus. Faire caraméliser pendant 5 à 7 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 220° C.

3 de 4

Répartir le beurre dessus. Répartir les oignons et les tomates coupées en deux sur le caramel, assaisonner et faire cuire pendant env. 15 minutes. Sortir du four.

4 de 4

Piquer densément la pâte et la poser lâchement sur les légumes. Rabattre le bord de la pâte entre les légumes et le bord de la plaque. Finir de cuire pendant 20 à 25 minutes dans la partie inférieure du four chaud. Sortir la plaque et laisser reposer la tarte Tatin pendant 2 minutes. La retourner sur un plat, enlever le papier et saupoudrer de basilic et de fleur de sel.

