

Tarte tatin tomates chèvre basilic

Cette tarte tatin tomates est délicieuse accompagnée d'une réduction de vinaigre balsamique. La réalisation de cette tarte se décompose en 3 étapes : tout d'abord on épluche les tomates. Pour faciliter la tâche, il suffit de les plonger dans de l'eau bouillante. Puis on les fait confire au four, et enfin on dresse la tarte et on la fait cuire.

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn puis 35 mn

Pour une tarte tatin tomates :

- 8 grosses tomates rondes (1,5 kg)
- sel, poivre
- huile d'olive
- basilic
- 100 g de fromage de chèvre frais type Petit Billy
- 1 pâte feuilletée
-

Préchauffer le four à 240° (th.8).

Verser de l'eau dans une casserole et amener à ébullition. Immerger les tomates dans l'eau pendant 1 mn. La peau va commencer à se décoller. Les sortir avec une écumoire.

Eplucher les tomates. Les couper en deux. Retirer le pédoncule.

Placer une feuille de cuisson sur la plaque du four. Placer dessus les morceaux de tomates, côté bombé sur la plaque. Saler et poivrer.

Faire cuire pendant 15 mn.

Ciseler finement le basilic.

Huiler un moule à manqué de 22 cm de diamètre.

En sortant les tomates du four, baisser la température sur 210° (th.7).

Placer les tomates dans le moule, côté bombé sur le fond. Bien les serrer. Veiller à laisser un peu de place entre les bords du moule et les tomates, pour pouvoir ensuite déposer la pâte.

Répartir le basilic sur les tomates.

Emietter le fromage de chèvre sur les tomates.

Disposez la pâte feuilletée sur les tomates, puis rentrer les bords de la pâte à l'intérieur du moule, le long de la paroi.

Avec une fourchette, trouser la pâte feuilletée, pour éviter qu'elle ne gonfle.

Enfourner la tarte et faire cuire pendant 35 mn.

Laisser refroidir quelques minutes puis démouler la tarte tatin.

Servir tiède ou froid, accompagné de la réduction de vinaigre balsamique.

<http://mesdelices.fr/2019/09/17/tarte-tatin-tomates/>