

Tarte Tatin aux tomates pour 6 personnes

Cours du 16 janvier 2019 – Intervenant Alain Méthénier

Ingrédients

1 pâte feuilletée	Poivre
6 tomates	Herbe de Provence
50g de beurre	Persil
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café d'ail en poudre
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique	Parmesan
1 cuillère à soupe de sucre	

Préparation

1. Cuire les tomates dans l'eau bouillante, retirer la peau et couper en 3 les tomates.
2. Dans une poêle, faire revenir du beurre et placer les tomates. Poivrer et saler chaque face des tomates, ajouter le vinaigre balsamique, le sucre, l'huile d'olive, l'ail en poudre, le persil et les herbes. Laisser mijoter 10 minutes de chaque côté. Il faut que la sauce réduise.
3. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°. Placer les tomates face coupées dans le fond du plat.
4. Etaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau de pâtisserie, puis placer la pâte par-dessus les tomates. Replier les bords qui dépassent à l'intérieur. A l'aide d'une fourchette, piquer le dessus.
5. Enfourner pendant 25 à 30 minutes.
6. A la sortie du four, à l'aide d'une assiette, retourner la tarte, puis râper par-dessus du parmesan et faire griller au four.



Tarte Tatin tomate et moutarde pour 6 personnes

Ingrédients

1kg de petites tomates rondes	1 cuillère à soupe de sucre de canne blond
1 rouleau de pâte feuilletée	1 brin de romarin
1 cuillère à soupe de moutarde forte	Sel, poivre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive	

Préparation

1. Laver les tomates, les essuyer et les équeuter.
2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les tomates entières, le romarin, le sel, du poivre et saupoudrer de sucre. Faire cuire 10 minutes sur feu assez vif en secouant souvent la poêle. Laisser tiédir.
3. Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).
4. Transvaser les tomates dans une moule à manquer, antiadhésif de préférence.
5. Dérouler la pâte sur le plan de travail et la tartiner de moutarde. Piquer la pâte plusieurs fois avec une fourchette et la poser sur les tomates, côté moutarde contre les tomates.
6. Enfourner pour 10 minutes, puis baisser le thermostat à 180° et poursuivre la cuisson 20 minutes.
7. Sortir la tarte du four, la laisser reposer 5 minutes, puis la retourner sur un plat de service.

Servir chaud ou froid.

