



Petites tatins de tomates cerises

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de tomates cerise
- 1 pâte brisée
- 3 branches de thym
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de miel
- 4 noisettes de beurre
- 4 c. à café de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver et sécher les tomates cerise.
3. Dans 4 moules à tarte (individuels), répartir le miel, le beurre, le vinaigre balsamique et les tomates. Les faire cuire et caraméliser 5 à 8 min au four.
4. Pendant ce temps, éplucher puis ciseler finement l'oignon. Le faire suer à feu moyen environ 5 min à la poêle dans un fond d'huile d'olive.
5. Sortir les tomates du four. Les parsemer de thym effeuillé et d'oignons ciselés. Saler.
6. Tailler 4 disques de pâte.

7. Déposer sur chaque tartelette un disque de pâte en prenant soin de rabattre la pâte vers le fond du moule. Percer la pâte de quelques petits trous pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson et que la vapeur des tomates puisse s'évaporer.
8. Faire cuire 30 min.
9. Démouler à chaud et servir accompagné d'une salade verte bien croquante (romaine par exemple) parfumée de roquette ciselée.

Astuce

Pour une version express de cette recette, à proposer sur un buffet ou à l'apéritif, se procurer des fonds de mini-tartelettes. Les tartiner d'un peu de pesto ou de tapenade. Poêler rapidement les tomates cerises avec un peu d'huile d'olive. Garnir les tartelettes de tomates cerises poêlées et parsemer de thym effeuillé. C'est prêt !