

Table d'hôtes
10 ans

Tatin de tomates au vinaigre balsamique

Joëlle Cousinou

6 personnes



Pâte*

Ingrédients

- 300 g de farine
- 90 g de beurre froid coupé en dé
- 4 CS de demi-crème fraîche

Préparation

- Réunir rapidement à la main tous les ingrédients dans un grand bol pour obtenir une masse sablée
- La verser sur le plan de travail et la pétrir du bout des doigts en une pâte lisse et homogène
- L'aplatir à la main sur 2 à 3 cm d'épaisseur et l'envelopper de film alimentaire
- La mettre au frigo 30 min
- Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante

*on peut aussi utiliser une pâte feuilletée toute prête

Garniture

Ingrédients

- 1,5 kg de tomate charnues mûres à point
- 2 échalotes émincées
- 4 CS de crème de vinaigre balsamique rouge
- 2 CS de miel de fleurs liquide
- Huile d'olive
- Une vingtaine de feuilles de basilic + décor
- Sel, poivre et piment d'Espelette
- 6 petites burratas

Préparation

- Couper les tomates en deux dans le sens de la largeur
- Vider les graines à l'aide d'une cuillère
- Faire revenir les échalotes dans un grande poêle avec un peu d'huile d'olive
- Poser les moitiés de tomates **côté chair** sur le fond de la poêle en écartant un peu les échalotes
- Ajouter le basilic, saler, poivrer et ajouter quelques pincées de piment d'Espelette
- Cuire à feu moyen à vif 3 à 4 minutes.
- Ajouter le vinaigre et le miel et cuire encore 2 à 3 minutes à feu vif pour caramélisé le jus
- Retirer les tomates avec une écumoire en laissant le caramel de cuisson dans la poêle et les disposer **côté peau** dans un moule à tarte de 28 à 30 cm de diamètre**
- Si trop liquide, faire réduire le caramel pour obtenir la consistance du miel liquide
- Verser 4 CS du caramel obtenu sur les tomates
- Etaler la pâte refroidi en rond de 30 cm de diamètre et de 3 à 4 mm d'épaisseur, la piquer à la fourchette et la déposer délicatement sur les tomates
- Rabattre un peu le bord à l'intérieur tout autour des tomates avec un spatule, et ,à l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface d'un peu d'eau

**si le fond du moule n'est pas anti adhésif, y mettre un rond de papier cuisson à sa taille

Cuisson

- Enfourner pour 20 à 25 minutes au milieu du four. La pâte doit être dorée

Dressage et service

- Sortir la tatin du four
- Décoller les bords à l'aide d'un ustensile non tranchant et la laisser tiédir un peu avant de la retourner sur un plat à tarte pour le service
- Découper 6 parts à présenter sur assiette avec 2 ou 3 feuilles de basilic frais et une mini burrata dessus
- Marquer de quelques traits d'huile d'olive et de crème de vinaigre balsamique