



TATIN DE TOMATES CERISES



Une recette simple pour changer de la traditionnelle tarte à la tomate

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 500 g de tomates cerises
- 1 aubergine (facultatif)
- 1 oignon
- 150 g de féta
- thym
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel
- huile d'olive

PREPARATION

1 Préchauffer votre four à 210° (Th 7).

Emincer l'oignon et couper l'aubergine en petits dés.
Faites les revenir à feu moyen dans l'huile d'olive et le thym.
Beurrer un moule à tarte.

2 Dans une casserole mettre le sucre et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau.

Faire cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel.
Hors du feu ajouter le vinaigre balsamique (attention aux éclaboussures!!)
et mélanger énergiquement.
Verser tout de suite au fond de votre moule à tarte

3 Couper les tomates cerises en 2 et les disposer sur le fond du plat à tarte
partie plate sur le caramel.

Répartir le mélange aubergine-oignon et la feta émietée.
Saler, poivrer

4 Enfin, disposer la pâte à tarte par dessus et mettre à cuire au four 25
minutes environ.

