



# Tarte tatin de tomates cerises

PORTIONS: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 30 MIN

TEMPS DE POSE: 30 MIN

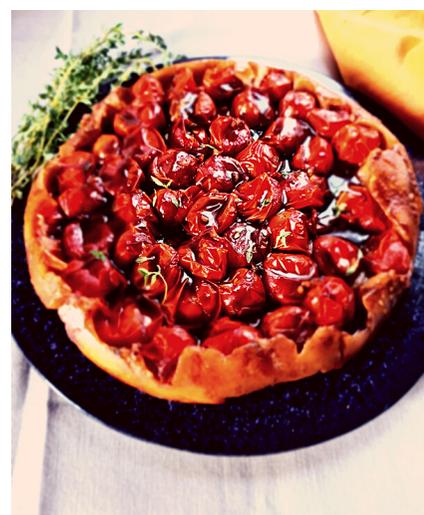
## Ingrédients

- Une pâte brisée maison idéalement
- 500g de tomates cerises
- 20g de beurre
- 5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 gousses d'ail
- 3 - 4 branches de thym
- un peu de sel

## Instructions

Préchauffer le four à 200° chaleur tournante

1. Laver les tomates cerises
2. Eplucher et couper les gousses d'ail
3. Dans une poêle mettre le beurre, le vinaigre balsamique, le miel et les 3 gousses d'ails pressées
4. Faire réduire jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux
5. Ajouter les tomates cerises et mélanger
6. Disposer la pâte brisée par dessus les tomates en oubliant pas de bien la baisser sur les côté
7. Enfourner pour 30 minutes
8. Laisser reposer 10 minutes et récupérer le jus dans un récipient
9. Tourner la poêle sur un plat
10. Réduire le jus récupérer et le verser sur la tarte



## Astuces

- Si votre poêle ne va pas au four, disposer le liquide réduit dans un plat allant au four, disposer les tomates ainsi que la pâte et enfourner
- La tarte se déguste chaude ou froide
- Elle peut aussi se servir comme apéro
- Ne pas hésiter à ajouter des anchois, une burrata ou du jambon cru

