



Toque & Tablier



Tatin de tomates

Pour 1 tarte familiale (30 cm de diamètre).

Préparation 20 min

Bien s'organiser : Vous pouvez réaliser cette tarte en avance. Vous la mangerez froide, tiède ou chaude en fonction de vos envies !

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 kg de tomates de pays parfumées
- Quelques brins de romarin

L'épicerie:

- Sel et poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café rase de sucre
- 4 ou 5 cuillères à soupe de Savora

Le boulanger :

- 1 pâte feuilletée pur beurre

Le fromager :

- Quelques copeaux de comté AOP (facultatif)

Mon premier secret chuchoté à l'oreille : le moule à manqué rond est très pratique pour les tatin car il passe aussi bien dans le four que sur le gaz : vous pourrez alors faire précuire vos tomates directement sur le gaz dans votre moule et passer le tout dans le four. Le moule à manqué permet de limiter la vaisselle et de vous épargner les transpositions dans d'autres plats qui eux, passent au four.

1. Préchauffez le four à 180°. Lavez puis égouttez les tomates. Coupez-les en 2 dans le sens horizontal.

2. Dans un grand moule à manquer ou une (ou 2) grande(s) poêle(s), faites chauffer l'huile. Ajoutez le sucre, mélangez puis posez les tomates côté chair sur le fond. Salez, poivrez généreusement et faites cuire 15 minutes à feu vif. Laissez légèrement caraméliser et n'oubliez pas de faire bouger régulièrement vos tomates pour ne pas qu'elles n'attachent à la poêle.
3. Pendant ce temps, sortez du réfrigérateur votre pâte et abaissez-la (étirez-la). Badigeonnez de Savora avec le dos de la cuillère en laissant un bord libre de 1,5 cm. Piquez avec une fourchette.
4. Si vous avez utilisé une poêle, transposez délicatement vos tomates dans un grand plat à tarte côté chair sur le fond. Versez dessus le jus de cuisson.
5. Posez la pâte à tarte sur les tomates, côté savora contre les tomates. Bordez bien les bords et enfournez pour 30 minutes.

A la sortie du four, vous retournerez votre tatin et poserez quelques brins de romarin et de copeaux de comté dessus (attention, si la tarte est chaude, le parmesan va fondre, laissez donc votre tatin de tomates tiédir)

Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille : pour ne pas qu'il y ait de « trou » entre les tomates, veillez à bien les serrer. Enfin, si vous n'avez pas de plat à tarte anti-adhésif, posez un papier cuisson avant de déposer les tomates : ainsi vous n'aurez elles n'attacheront pas le fond du plat quand vous retournerez votre tatin de tomates.