

Tatin de tomates cerises

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



Préchauffer le four à 180°C. Laver et sécher les tomates cerise. Dans un moule à tarte, répartir le miel, le beurre, le vinaigre balsamique et les tomates. Les faire cuire et caraméliser 5 à 8 min au four. 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. Sortir les tomates du four. Les parsemer de thym effeuillé et d'oignons ciselés. Saler. Déposer la pâte en prenant soin de la rabattre 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. Faire cuire 30 min. Démouler à chaud et servir accompagné d'une salade verte parfumée de basilic ciselée.