

# PETITE TATIN de TOMATES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 2 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 30 min

Repos 1h (ou une nuit)

**Matériel** : un plat creux à fond épais de 18 cm de diamètre pouvant passer sur le feu et au four

## INGRÉDIENTS

• 5 à 6 tomates selon la taille • 1 petit oignon • huile d'olive • une noix de beurre • 1 càs de miel • 2 branches de thym frais • 3 càs de chapelure

**Pâte** : • 150 g de farine • 50 g de beurre • 1 petit suisse nature (60g) • 1 pincée de sel • 1 càs de thym séché • 1 càc de sucre

## RÉALISATION

Préparer la pâte : Mélanger au robot la farine, le sel, le sucre, le thym et le beurre mou. Quand la pâte devient sableuse, ajouter le petit suisse. Pétrir jusqu'à former une boule homogène. Rajouter quelques càc d'eau si nécessaire. Réserver filmé au frais.

Préchauffer le four à 200°C.

Vérifier le nombre de tomates dont vous aurez besoin selon la taille de votre moule (elles seront coupées en deux).

Les couper en deux.

Peler et émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive et une noix de beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajouter les branches de thym, saupoudrer d'un peu de sel.

Dans le plat, verser une bonne càs d'huile d'olive et 1 càs de miel. Porter sur le feu doux pour faire fondre doucement le miel. Ajouter les demi tomates, face coupée vers le fond.

Si le plat est petit, on peut faire aussi des quarts de tomates afin de pouvoir bien les serrer. Cuire pendant 5 minutes en appuyant sur les tomates pour commencer à les adoucir.

Saupoudrer de chapelure, répartir les oignons dessus.

Étaler la pâte pour lui donner la taille du moule plus quelques centimètres. La poser sur les tomates, en faisant rentrer les bords vers l'intérieur.

Tracer une croix au milieu à l'aide d'un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper à la cuisson.tatin tomates4

Enfourner pour 25 à 30 minutes, la pâte va légèrement gonfler. Laisser reposer 5 minutes puis démouler avec précaution et servir tiède ou froid.