

TARTE TATIN A LA TOMATE

Ingrédients:

- 6 tomates
- 3 cuillères à soupe d'huile olive
- 2 cuillères à soupe d'origan
- 2 cuillères à soupe de thym
- 50 g de beurre
- 12 feuilles de brick
- 200 g de parmesan
- 1 oignon
- 250 g de mozzarella
- feuille de roquette pour la décoration
- Poivre



Les étapes

Couper en tranche les tomates pelées épépinées.

Huiler un moule à tarte et y poser un rond de papier de cuisson.

Disposer les tranches de tomates, et arroser d'huile. Saupoudrer avec les herbes. Faire cuire au four 30 minutes.

Laisser refroidir.

Saupoudrer les tomates de mozzarella hachée. Couper l'oignon, le poser sur la mozzarella, saler et poivrer.

Couper les feuilles de brick en rondelle de la taille du moule. Badigeonner chaque feuille avec un peu de beurre fondu et saupoudrer de parmesan.

Les poser sur la tarte en pressant bien. Faire cuire 20 min à four moyen (180°C). Faire tiédir et retourner sur le plat de service.

Servir tiède ou froid.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tatin-a-la-tomate_13524.aspx