



## Tatin de tomates à l'ail noir

Derek Désir – Conseiller Culinaire  
Facebook : derek.couleurcuisine  
[derek.couleurcuisine@gmail.com](mailto:derek.couleurcuisine@gmail.com)  
Tél. : 06 27 44 61 79

Amap l'Olivier :  
Tél. : 06 26 94 13 83

[www.amap-olivier.fr](http://www.amap-olivier.fr)  
Facebook : amap l'olivier  
[contact@amap-olivier.fr](mailto:contact@amap-olivier.fr)

### Ingrédients

50g de beurre  
2cs d'huile d'olive  
6 tomates à chair  
fleur de sel\*  
3cs de vinaigre balsamique  
1cs de sucre fin  
1 pâte feuilletée  
2cs de moutarde tomate basilic (couleur cuisine)  
2 gousses d'ail noir (couleur cuisine)



### Recette

Laver et couper les tomates en 2.

Dans une poêle, qui pourra aller au four, faire fondre le beurre avec l'huile et placer les demi-tomates.

Saisir 2 min sur chaque face.

Ajouter le vinaigre balsamique et le sucre et poursuivre la cuisson à découvert pendant 20min en retournant les tomates afin qu'elles cuisent des 2 côtés.

Stopper le feu avec les tomates côté bombé vers le haut.

Étendre la pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette et étaler la moutarde aux tomates séchées.

Poser la pâte feuilletée sur les tomates, côté moutarde vers l'intérieur, et rentrer les bords de la pâte. Enfourner dans un four préchauffé à 190° pendant 30min, le temps que la pâte ait une belle couleur dorée.

Attendre 5min avant de retourner la tarte sur un plat de service.

Couper les gousses d'ail noir en tranches et disposer une tranche sur chaque tomate