

Tarte tatin aux tomates cerise et chèvre

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 5 g de beurre
- 1 c. à s. sucre roux
- 200 g tomates cerises rouges
- 150 g tomates cerises jaunes
- 150 g tomates cerises oranges
- 2 échalotes
- 125 g de chèvre
- 1 pâte feuilletée
- 20 g huile olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 180°C.

Etape 2

Beurrer un moule à tarte et saupoudrer le fond de sucre. Disposer harmonieusement les tomates cerises rouges, jaunes et oranges sur le fond du moule en alternant les couleurs. Enfourner et laisser cuire durant 15 min.

Etape 3

Éplucher les échalotes et les mettre dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol à l'aide de votre spatule. Ajouter 20 g d'huile d'olive. Faire rissoler 4 min.

Etape 4

Déposer les échalotes sur les tomates puis répartir le chèvre frais émietté. Recouvrir le tout d'un disque de pâte feuilletée. Enfoncer légèrement la pâte feuilletée sur les bords et faire une cheminée au centre de la pâte. Enfourner 30-35 min à 180°C.

Etape 5

A la sortie du four, retourner le moule à tarte sur une assiette et servez la aussitôt.