

# Tarte tatin aux tomates

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 231 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 5.0 u Tomate
- 2.0 cs vinaigre balsamique
- 2.0 cs Sucre
- 3.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 cc Thym
- 50.0 gr Parmesan
- 1.0 u Pate feuilletée
- 1.0 p Sel

Préchauffer le four à 210 °C (Th 7)

## Préparation des tomates

Couper les tomates en deux et enlever les pépins

## Cuisson

Dans un plat à manquer, faire chauffer l'huile d'olive et y déposer les demi tomates. Saupoudrer de sucre, sel, et thym et laisser cuire pendant 5-10 minutes.

Ajouter le vinaigre balsamique et le parmesan.

Déposer la pâte feuilleté sur les tomates et enfourner la tarte pendant 20 minutes.

## Présentation

Attendre quelques minutes afin que la tarte refroidisse avant de la démouler sur votre plat.