

Tatin de tomates au Cantal

pour 6 personnes

Ingrédients :

Tomates rouge ou noires coupé en deux, 15
Basilic frais, 10 feuilles
Pâte sablée, 1
Cantal jeune, 300g
Huile d'olive, sel, poivre, sucre de canne
et herbes de Provence
Crème de balsamique

Préparation

Faire chauffer le four a 190°C en chaleur tournante.

Pendant ce temps, préparer les tomates, dans un saladier mettre les tomates coupées en 2, ajouter un gros filet d'huile d'olive , les herbes de provance, le basilic, sucre, sel, poivre et bien remuer ; laisser reposer 15 min , dans une sauteuse à feu vif braiser les tomates coté chair pendant 10 bonnes minutes...

Déglacez à la crème de balsamique et poursuivez encore quelques minutes la cuisson. Une fois les tomates cuites, enlevez l'excédent de jus, disposez les tomates dans un plat à tarte, n'hésitez pas à les serrer .

Couper le fromage en fines lamelles et le mettre sur les tomates (les 300g). Recouvrez les tomates avec la pâte sablée et mettez sur le papier sulfurisé 1 poignée de légumes sec et enfourner 25 minutes à 190°C



Bonne dégustation,

Jessica Virzi

Coach culinaire

Sain & Divin