

les recettes d'Alice

Tatin de tomate au chèvre et au thym



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

260 gr de farine
200 gr de fromage de chèvre
175 gr de beurre
4 brins de thym frais
1 oeuf

50 gr de cassonade
1 kg de tomates olivettes

Matériel nécessaire

1 moule à tatin

Préparation et réalisation

- 1- Mélanger dans un saladier 125 gr de beurre et 250 gr de farine avec une pincée de sel. Ajouter ensuite l'œuf et 4 c à s d'eau, mélanger et mettre au frais 1 heure.
- 2- Monder les tomates, les couper en deux dans le sens de la hauteur. Les épépiner, saler l'intérieur et les laisser s'égoutter sur une grille.
- 3- Dans le moule à tatin mettre la cassonade et le reste de beurre, faire caraméliser et bien répartir le caramel.
- 4- Eponger les tomates et les ranger dans le moule en les intercalant avec des tranches de fromage de chèvre, assaisonner, ajouter le thym.
- 5- Etaler la pâte et recouvrir la tatin. Cuire 30 min à 200°.

Conseils et astuces

Laisser tiédir 5 min avant de la retourner.

Alice Délice

