



Entrées

Tarte tatin aux tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes tomates cerise
10 olives noires (dénoyautées)
3 brins thym
2 cuillères à soupe de miel d'acacia
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
brin lavande (quelques, les petites fleurs)
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le miel dans une poêle à frire ou une forme à tarte. Ajoutez les tomates cerise, les olives, la lavande et les petites branches de thym. Retirez du feu après une minute et saupoudrez les tomates avec le Parmesan. Déposez ensuite la pâte feuilletée par-dessus.

Avec une cuillère appuyez bien la pâte contre le fond de la poêle. Placez la tarte 25 minutes dans un barbecue chaud et fermé. Laissez reposer environ 2 minutes, retournez prudemment puis salez et poivrez.

