



## TARTE TATIN AUX TOMATES ET OIGNONS ROUGES

Une tarte tatin de saison hyper gourmande. N'hésitez pas à adapter cette recette en fonction de la saison. Ainsi les tomates cerises pourront être remplacées par de la courge ou des choux par exemple.

 35 minutes 1 heure et 35 minutes 6 portions

## INGRÉDIENTS

- 185 grammes de farine de blé T80
- 60 ml d'eau du robinet
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 gramme de sel
- Estragon
- 240 grammes de tomate cerise
- 2 oignons rouges
- 35 grammes de beurre
- 1 œuf
- 20 grammes de sucre blanc
- 5 grammes de levure alimentaire

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° Versez dans un récipient la farine avec l'eau, l'huile d'olive, l'œuf, le sel, la levure chimique l'estragon. Mélangez et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène puis réserver de côté.
- 2° Chemisez votre moule à tarte puis sur le fond ajoutez du beurre clarifié fondu avec du sucre complet. Mélangez avec le dos d'une cuillère à café pour étaler la préparation de façon homogène. Ensuite lavez et coupez vos tomates cerises en deux. Disposez-les côté peau vers le fond du moule.
- 3° Ensuite épluchez et ciselez les oignons rouges. Faites-les suer dans une poêle avec le sucre complet. Pour cette opération ajoutez le sucre. Une fois que les oignons sont fondants et bien compotés, ajoutez-les en couche uniforme directement sur les tomates cerises.
- 4° Enfournez à 210°C pendant 18-20 min. Laissez complètement refroidir. Ajoutez une disque de pâte brisée à l'estragon puis du bout des doigts étalez bien pour que celle-ci soit bien au contact des oignons et tomates.
- 5° Enfournez à 180°C pendant 30 min. Disposez du papier sulfurisé dessus si la pâte devient trop colorée. Laissez complètement refroidir et démoulez délicatement.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (133 g)	% AR
ÉNERGIE	188 kcal	249 kcal	12 %
PROTÉINES	4 g	5 g	10 %
GLUCIDES	23 g	30 g	12 %
SUCRES	6 g	8 g	8 %
LIPIDES	9 g	11 g	16 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	4 g	22 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	3 g	11 %
SODIUM	56 mg	74 mg	3 %