**TATIN TOMATES**

**Pour 4 personnes en entrée**

**1 Pâte brisée de 300g environ**

**6 tomates coupées en 2**

**Sel de Guérande, poivre, thym, ail finement émincés ou pilés**

**Basilic**

**Huile d’olive**

Préchauffez le four à 140°

Disposez les tomates dans un plat allant au four (peau vers le bas)

Parsemez d’ail, de sel, de poivre, de thym et d’huile d’olive

Enfournez pour 1h15 de sorte à confire légèrement les tomates

Disposez dans le plat choisi (tarte ou tartelette) un peu d’huile d’olive, de basilic ciselé et une pincée de sucre puis, toujours peau vers le bas, les ½ tomates (j’en ai mis 3/2 par personne, en tartelette individuelle)

Laissez refroidir

Préchauffez le four à 180°

Disposez la pâte brisée préalablement étalée finement, sur les tomates en rentrant légèrement les bords dans le moule

Faites un petit trou au centre de la pâte pour que l’air s’échappe puis enfournez environ 20 à 30 minutes selon la taille de la tarte et votre four

Démoulez immédiatement

Servir avec une petite salade verte et/ou des lamelles de jambon cru

**LA TABLE DES PLAISIRS**