

Tartes, tourtes, quiches

Tatin de tomates cerises et confites chantilly glacée à la moutarde



1h20 30 min 20 min 30 min 417

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la chantilly à la moutarde

- 1 Verser la crème liquide bien froide dans un saladier. Ajouter les graines de moutarde jaunes et noires.
- 2 Battre à l'aide d'un fouet.
- 3 Quand la chantilly commence à prendre, ajouter la moutarde et battre à nouveau.
- 4 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la chantilly. Garnir une verrine, puis placer au congélateur.

Étape 2

Préparation des tomates cerises confites

- 1 Mixer les tomates séchées avec une partie de leur huile de conservation. Réserver le caviar dans un bol.
- 2 Dans une poêle à fond épais, ajouter du vinaigre balsamique, du sucre roux et du miel.
- 3 Faire chauffer la poêle et ajouter la gousse d'ail pressée à l'aide du presse ail.
- 4 A l'obtention d'un caramel sirupeux, ajouter les tomates

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la chantilly de moutarde

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Graines de moutarde**
1 c. à soupe **Graines de moutarde**
1 c. à soupe **Moutarde**

Ingrédients pour les tomates cerises au caramel

1 kg **Tomate(s) cerise**
90 ml **Vinaigre balsamique**
50 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Miel liquide**
2 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour la tatin de tomates cerises

1 unité(s) entière(s)

cerises et remuer pour bien les enrober.

Pâte(s) feuilletée(s)

150 g **Tomate(s)**
confite(s)

0.5 botte(s) **Basilic**

Étape 3

Finitions

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dérouler la pâte et découper un cercle légèrement plus grand que le moule afin de rabattre les bords.
- 3 Etaler une fine couche de caviar de tomates confites sur le fond de pâte.
- 4 Verser un peu de caramel dans le fond du moule puis déposer les tomates cerises.
- 5 Déposer la pâte retournée sur les tomates. Tasser pour enlever l'air et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four. Retourner la tarte sur une assiette. A l'aide d'un couteau, retirer le caramel qui a durci durant la cuisson.
- 2 Ciseler quelques feuilles de basilic et saupoudrer la tarte.
- 3 Sortir la verrine de chantilly glacée, la saupoudrer de graines de moutarde jaunes et noires.
- 4 Déposer la verrine de chantilly sur l'assiette de service et ajouter un filet de caramel balsamique ayant servi à la cuisson des tomates. Servir aussitôt.