

Tatin aux tomates cerises



1 rouleau de pâte feuilletée
700 grs de tomates cerises
1 pot (100 grs) de tapenade noire
50 grs de parmesan râpé
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillers à soupe de sucre

Mêlez et étalez huile, vinaigre, et sucre dans le moule.
Serrez les tomates par dessus. Salez. Enfournez 30 mn à
180°C: Les tomates perdent leur jus et caramélisent dans le
moule.

Durant ce temps, déroulez la pâte bien froide sur son papier.
Tartinez-la de tapenade. Gardez au froid.

Saupoudrez le parmesan sur les tomates cuites, poivrez et
poser la pâte, tapenade dessous. Enfournez environ 15-20
mn. Retournez et démoulez dès la sortie du four

Bonne dégustation