

# Tarte Tatin aux tomates

## Ingrédients (4 pers.)

### Pour la pâte brisée (moule à tarte de 33 cm) :

120 g de farine

60 g de beurre

1 pincée de sel

Eau pour diluer

### Pour la garniture :

12 tomates

Moutarde à l'ancienne (avec les grains)

Huile d'olive

Basilic frais

Gruyère râpé

Poivre

Sel

### Préparation :

Préparer la pâte brisée, en mélangeant la farine et le beurre ramolli du bout des doigts avec le sel. Ajouter peu à peu l'eau jusqu'à obtention d'une boule de pâte ferme ; placer 20 min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, couper les tomates en deux, bien les répartir dans le moule avec la peau contre le fond. Ne pas hésiter à serrer les tomates car avec la cuisson, elles vont se ratatiner ! Assaisonner de sel et de poivre et d'un filet d'huile d'olive, et enfourner jusqu'à ce qu'elles aient rendu du jus (1/2 h environ). Jeter le jus, puis couvrir de gruyère râpé.

Etaler la pâte et la badigeonner de moutarde. Découper un petit cercle au centre de la taille d'une noisette. Recouvrir les tomates de ce disque de pâte brisée, moutarde contre gruyère puis enfourner 30 min.

Quand la pâte est cuite, procéder délicatement au démoulage. Parsemer sur votre tarte tatin du basilic ciselé, et servir aussitôt.

