



PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Tarte tatin de tomates et jus de roquette



Recette Amaury's kitchen & expression-bretagne.com

Pour 4 personnes

- > 1,5 kg de tomates (grappe ou rondes)
- > 1 pâte feuilletée
- > 1 cuillère à soupe de cassonade
- > 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 25 g de beurre

Le jus de roquette :

- > 50 g de roquette
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > Sel et poivre

La recette :

Coupez les tomates en deux et épépinez-les. Salez et poivrez.

Faites fondre le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu doux, puis déposez les tomates sur le côté peau en

les serrant bien. Faites ainsi rôtir à feu moyen pendant 5 minutes.

Faites fondre la cassonade à feu doux dans une poêle anti-adhésive, déglacez au vinaigre balsamique. Versez ce mélange sur les tomates et continuez leur cuisson pendant 15 minutes à feu très doux, en les retournant, pour que le caramel de vinaigre balsamique enrobe les tomates. Posez-les côté peau dans un moule à manqué, arrosez du reste de sauce, puis couvrez de la pâte feuilletée.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette, enfournez 20 mn à 180°C.

Pochez la roquette 1 mn à l'eau bouillante, puis plongez-la dans de l'eau froide, égouttez et mixez avec très peu d'eau, sel et poivre, en ajoutant l'huile d'olive. Servez votre tarte avec un trait de jus de roquette.



**Savourez
la tomate
avec Prince de Bretagne**

Découvrez d'autres recettes sur
www.prince-de-bretagne.com

PRINCE de BRETAGNE

Défendons le goût du frais

