# TARTE TATIN DE TOMATES, BASILIC ET DULSE

## Ingrédients

8 grosses tomates rondes ou allongées
3 cs d'huile d'olive
2 cs de sucre de canne
40 g de dulse déssalée
2 fromages de chèvre frais
1/2 bouquet de basilic
Amandes
1 cc d'origan
2 cs d'amandes effilées grillées
2 pincées de sel
1 pâte feuilletée

## Préparation :

Monder les tomates, les couper en 4, épépiner puis les réserver « joues de tomates » sur un papier absorbant.
Dans un plat à tarte ajouter les 3 cs d'huile d'olive et saupoudrer de sucre.
Hacher finement la dulse. Couper le fromage de chèvre en tranches. Effeuiller et laver le basilic.
Mélanger les joues de tomate avec la dulse pour qu'elle se réhydrate puis ajouter les 2 pincées de sel et l'origan.
Disposer les tomates côté lisse dans le plat et les recouvrir de feuilles de basilic, de tranches de fromage de chèvre et parsemer d'amandes.
Couvrir avec la pâte feuilletée en la repliant bien sur les bords et la percer d'une dizaine de trous avec la pointe d'un couteau.

## Cuisson :

Enfourner pour 30 min à 180 ° puis baisser à 160 ° pendant environ 10 min pour obtenir une pâte plus croustillante.
Enlever l'excédent de liquide en inclinant le moule, laisser tiédir et renverser sur un plat de service.

Recette tirée de « Vive les algues p.102» (Hugo Morel/Éditions TRPMAD) proposée par Brigitte
Troc-recettes - pique-nique du 26/07/2019 : Porz Guyon à Lanmodez