TARTE TATIN DE TOMATES ET WAKAMÉ

Ingrédients

4 tomates grappe
10 g de beurre
25 g de sucre en poudre
10 cl de vinaigre balsamique
2 cs de moutarde à l'ancienne
2cs de paillettes de wakamé
Sel, poivre, thym
1 pâte feuilletée

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C.
Peler les tomates, couper-les en deux et enlever les pépins.
Dans un moule à tarte, chauffer le beurre et le sucre, laisser colorer puis verser le vinaigre balsamique.
Hors du feu, disposer les tomates à plat, sel, poivre.
Étaler sur les tomates la moutarde à l'ancienne et parsemer de thym et de paillettes de wakamé sèches (elles se réhydrateront en cours de cuisson).
Recouvrir cette préparation avec la pâte feuilletée.

Cuisson :

Enfourner pour 20 min à 180 °C.

Recette tirée d'un magazine publicitaire, proposée par Marie-Jo
Troc-recettes - pique-nique du 26.07.2019 à Porz Guyon : Lanmodez