

TOMATES FAÇON « TATIN » AU MIEL



INGRÉDIENTS

- Tomates
- Pâte feuilletée
- Miel
- Huile d'olive
- Sel et poivre.
- 50gr de parmesan

**TEMPS DE PRÉPARATION:
5MN**

TEMPS TOTAL :1H20MN

PRÉPARATION

Couper les tomates en deux et les faire passer 30 à 40mn dans un four chaud avec un fond d'huile d'olive pour leur faire perdre une partie de leur eau.

Sortir et laisser tiédir.

Confectionner la tarte façon « Tatin » en positionnant les tomates dans un plat subtilement caramélisé au miel et recouvrir l'ensemble de la pâte feuilletée. Cuire 40 à 50 mn à four chaud.

Laisser tiédir, servir démolée et parsemer de parmesan.