

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TATIN DE TOMATES VERTES

Pour 2 personnes :

2 moules à tartes □ 20cm

150g pâte feuilletée - 6 tomates vertes moyennes - sel - poivre - vinaigres balsamique - sucre -

Cuire 4 minutes à feu vif les tomates coupées en 2 et vidées de leurs graines. Les retourner à mi-cuisson. Saler, poivrer. Réserver.

Préchauffer à 180°C (th.6).

Beurrer les moules , saupoudrer de sucre, arroser légèrement de vinaigre balsamique. Sur le plan de travail légèrement fariné étaler la pâte feuilletée. Découper 2 ronds de la taille des moules. Poser délicatement les demi-tomates dans les moules (sans le jus). Recouvrir les tomates avec la pâte feuilletée dans chaque moule. Enfourner et cuire 35 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr