

# TARTE TATIN DE TOMATES ET OIGNONS

## INGRÉDIENTS

pour env. 5 personnes

½ plaque de pâte feuilletée au beurre (réf. 27875)

250 g de tomates cerises coupées en deux

2 oignons blancs finement émincés

20 g d'olives

2 c. à s. d'huile d'olive

2 pincées de sucre pour faire caraméliser les oignons

2 c. à s. de sucre

1 c. à c. de vinaigre de xérès

1 c. à s. de sirop d'érable

2 branches de thym frais effeuillé

2 c. à s. de ciboulette fraîche finement ciselée

Sel et poivre selon les goûts

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les oignons et le sucre.

Cuire en mélangeant pendant environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les oignons soient dorés et caramélisés.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et laisser refroidir. Réserver les oignons.

Dans une poêle allant au four, mélanger le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau.

Faire cuire le sucre à feu moyen en inclinant la poêle avec précaution – ne pas remuer! – et porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise en prenant une couleur ambrée (env. 5 à 10 minutes).

Ajouter le vinaigre de Xérès et mélanger délicatement. Parsemer le caramel d'olives.

Répartir les tomates de manière décorative sur les olives, puis ajouter les oignons caramélisés.

Saler, poivrer et parsemer de feuilles de thym.

Disposer ensuite la pâte feuilletée découpée aux dimensions de la poêle à frire.

Cuire la tarte jusqu'à ce que la pâte gonfle légèrement et soit dorée (env. 30 minutes).

Laisser reposer cinq minutes, puis passer la lame d'un couteau autour de la pâte pour la détacher de la poêle et renverser la tarte sur un plat.

