

Tartelettes tatin de tomates au balsamique

Ingrédients (pour 2 tartelettes) :

- *Un rouleau de pâte feuilletée*
- *150g de tomates cerise*
- *25 g de sucre*
- *20 g de vinaigre balsamique*
- *4 feuilles de basilic*



Préparation :

Apposer les moules à tartelettes sur la pâte feuilletée (à la manière d'un emporte-pièce) pour en faire 4 cercles de la taille des moules et réserver.

Faire chauffer le vinaigre balsamique et le sucre à feu doux pour en faire un caramel. Quand le caramel fait des bulles et commence à prendre une couleur brune, le répartir au fond des moules. Attention, il faut être très rapide sinon le caramel durcit !

Disposer les tomates cerise dans les moules (sur le caramel), en les serrant bien. Déposer les cercles de pâte sur les tartelettes.

Faire cuire 20 minutes à 180°. Servir chaud avec une feuille de basilic pour la décoration.