

# Tarte Tatin Tomate Vinaigre Balsamique et Glace au Chèvre

magauxfournaux.canalblog.com

**Pour :** pour 4 personnes

**Difficulté :** Moyenne

## Pour la tatin :

6 tomates

1 pâte feuilleté

50g de beurre

2 cuillère à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à soupe de sucre

Poivre

Sel

## Pour la glace au chèvre :

2 fromages de chèvre frais (environ 200 g les 2)

1/4 de fromage de chèvre très sec

10 cl de lait

1/2 gousse d'ail dégermé

6 grosses feuilles de basilic

sel, poivre, huile d'olive

## Pour la tatin :

Couper les tomates en deux dans le sens de la l'épaisseur. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive. Poser les tomates faces coupées vers le haut. Saler et poivrer. Saisir à feu vif pendant 5 minutes.

Verser le vinaigre balsamique et le sucre dans la poêle (pas dur les tomates). Baisser le feu et laisser cuire à découvert pendant 20 minutes en retournant les tomates de temps en temps.

Préchauffer le four à 180°.

Mettre les tomates coté bombé vers le fond d'un moule (moi j'ai pris des moules individuels).

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et poser là sur les tomates en rentrant un peu la pâte qui dépasse à l'intérieur.

Faire cuire la tarte au four pendant 20-25 minutes.

Démouler la tatin sur un plat et servir aussitôt.

## Pour la glace au chèvre :

Portez à ébullition le lait avec le basilic ciselé grossièrement et le 1/4 de chèvre bien sec coupé en morceaux et laissez refroidir.

Mixez finement le fromage de chèvre, l'ail écrasé, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et le lait refroidi. Filtrez afin d'ôter les feuilles de basilic. Faites turbiner à la sorbetière (environ 15 à 20 mn) ou à défaut mettre directement au congélateur au moins 2 heures.

