

Tatin de tomates au vinaigre balsamique

Ingrédients

1 pâte feuilletée
6 tomates moyennes
50 g de beurre - 2 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe de sucre - poivre noir du moulin

Déroulement

Préparer un moule à manqué et le tapisser de papier sulfurisé.
Laver les tomates, les essuyer et les couper en 2 dans le sens de l'épaisseur.
Faites fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive assez grande pour contenir les tomates coupées.
Poser les tomates, côté coupé vers le haut. Saler, poivrer et faire saisir sur feu assez vif pendant 5 mn.
Verser le vinaigre balsamique, ajouter le sucre dans la poêle (pas sur les tomates),
Secouer la poêle quelques secondes.
Baisser le feu et laisser mijoter à découvert pendant 20 mn en retournant les tomates de temps en temps. Préchauffez le four 210°.
Mettre les tomates dans le moule, côté bombé vers le fond.
Piquer la pâte de quelques coups de fourchette et la poser sur les tomates en rentrant un peu la pâte qui dépasse vers l'intérieur.
Baisser le thermostat du four à 180° et faire cuire la tarte pendant 25 à 30 mn.
Démouler la tatin sur le plat et servir aussitôt éventuellement agrémentée de quelques copeaux de parmesan. Vous pouvez l'accompagner d'une bonne salade.

Verrine printanière Rhubarbe-Fraise au crumble de noisettes

Ingrédients

Crumble de noisettes:

70g de farine mi complète T80
70g de cassonade
30g de poudre de noisettes
50g de beurre 1/2 sel
1/2 paquet de levure chimique

Compotée de rhubarbe:

500g de rhubarbe
90g de sucre
1 demi gousse de vanille
15g de beurre

Crème au mascarpone:

2 oeufs
250g de mascarpone
70g de sucre

250g de fraises

Déroulement

La rhubarbe : éplucher la rhubarbe et la couper en petits morceaux dans une passoire, saupoudrer de 30g de sucre et laisser au frais toute une nuit. Le lendemain, faire fondre le beurre dans une sauteuse et compoter la rhubarbe avec le sucre restant et la vanille. Compter 3-4 minutes de cuisson à feu vif (il doit rester des morceaux).

Le crumble de noisettes : mettre tous les ingrédients dans un saladier et mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Étaler le crumble sur une plaque antiadhésive ou une feuille de silicone et enfourner à four préchauffé à 180°C pour 12 minutes.

La crème au mascarpone : Dans un saladier, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis y incorporer le mascarpone. Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone à l'aide d'une Maryse.

Montage de la verrine :

- Répartir la moitié de la rhubarbe dans le fond des verrines
- Déposer une couche de crème au mascarpone
- Dresser les fraises émincées
- Mettre une couche de crumble
- Répartir le reste de la rhubarbe
- Déposer une deuxième couche de crème au mascarpone
- Saupoudrer la surface de la crème de crumble aux noisettes (ceci peut être fait au moment du service pour éviter qu'il ne ramollisse).
- Réserver au frais au moins 1 heure à l'avance.

