

# Tarte aux tomates caramélisées



## Ingrédients :

- 10 grosses tomates
- Huile d'olive
- Sucre roux
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

## Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 85 g de beurre
- 40 g d'huile d'olive
- 1 œuf
- Herbes de Provence
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre



## Préparer la pâte sablée

Couper le beurre en dés.

Mettre dans un saladier la farine, le beurre, des herbes de Provence, du piment d'Espelette, du sel et du poivre.



Mélanger le tout à la main jusqu'à obtenir une texture sablonneuse, puis faire un puits.



Y mettre l'huile d'olive, l'œuf battu. Puis mélanger pour incorporer l'œuf et l'huile.

Dès que tous les ingrédients sont incorporés, arrêter de mélanger.

Faire une boule avec la pâte et la laisser reposer au moins 30 min dans un film alimentaire au frigo.



## Préparer les tomates

Laver et équeuter les tomates, puis couper des rondelles de 4 mm d'épaisseur.



Préchauffer le four à 200°C.

Dans une poêle faire chauffer un bon filet d'huile d'olive.

Une fois l'huile chaude, faire revenir des rondelles de tomate (elles doivent être bien à plat et ne pas se superposer). Puis saupoudrer généreusement de sucre roux.



Au bout de 2 minutes, retourner les rondelles de tomate et les laisser revenir 2 minutes de plus.



Egoutter les tomates dans une passoire au-dessus d'un saladier (le jus de cuisson servira plus tard). Recommencer ces étapes jusqu'à avoir fait revenir et égoutter toutes les tomates.



### Faire le montage

Etaler la pâte et la disposer dans un plat à tarte (25 cm de diamètre).



Déposer les tomates, puis enfourner la tarte pendant 50 minutes.



Mettre le jus de cuisson dans une petite casserole.

Ajouter le vinaigre balsamique et 1 cuillère à soupe bien bombée de sucre roux.



Faire réduire jusqu'à obtenir une texture bien sirupeuse, presque caramel.

Après cuisson, laquer généreusement la tarte avec le caramel de balsamique à l'aide d'un pinceau.

