



Finger food

Mini tatins de tomate au vinaigre balsamique



5h40 **20 min** **20 min** **5h** **324**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les mini tatins

8 **Tomate(s) cerise**
50 ml **Vinaigre balsamique**
15 g **Sucre semoule**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 c. à café **Origan séché**
1 c. à café **Polenta**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Faire réduire le vinaigre et le sucre dans une casserole sur feu moyen jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux.

Étape 2

Préparation et cuisson des minitats

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les tomates en deux et ôter les graines. Déposer les moitiés de tomate dans les moules à mini tartelettes, côté bombé vers le bas.
- 3 Répartir une petite cuillerée à café de caramel sur chaque demi-tomate puis assaisonner d'origan.
- 4 Parsemer un peu de polenta sur chaque tomate, ce qui absorbera l'excédent de jus.
- 5 Découper des disques de la taille du moule dans la pâte feuilletée à l'aide d'un verre ou d'un couteau.
- 6 Piquer les disques avec une fourchette et déposer chaque disque sur les tomates. Rabattre les bords à l'intérieur.

- 7 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les mini tatin du four et laisser tiédir 5 minutes avant de démouler.
- 2 Servir tiède ou froid.