

# TARTELETTES A LA TOMATE FAÇON TATIN

## Pour 6 personnes

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes



## Ingrédients

24 petites tomates jaunes  
120 g de sucre blanc  
20 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'amandes effilées

## Pâte sablée

125 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
200g de farine  
50 g de Maizena  
125 g de beurre  
1 œuf  
1 pincée de sel

## Chantilly

30 cl de crème fraîche entière 30%  
20g de sucre glace  
1/2 petite cuillère de gelée de fruits rouges

## Pâte sablée

Travaillez au batteur dans un saladier les sucres, le sel et l'œuf.

Le mélange doit blanchir et doubler de volume. Ajoutez toute la farine, mélangez du bout des doigts, ajoutez la maizena mélangez à nouveau. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez (toujours à la main). Lorsque la pâte est bien lisse, faites un pâton et mettez au réfrigérateur une demi-heure avant de l'utiliser.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez le sucre dans une casserole à feu vif, le laisser fondre sans le brasser, lorsqu'il est liquide et légèrement coloré, répartissez-le dans le fond des petits plats à tarte. Lavez les tomates, séchez-les et coupez-les en deux, déposez-les sur le caramel et ajouter quelques copeaux de beurre. Abaissez la pâte sablée et découper des ronds plus grands que les moules. Recouvrez chaque moule avec un rond de pâte en rentrant le surplus à l'intérieur du moule, sur le dessus, faites quelques trous à l'aide d'une fourchette et enfournez 20 mn. Pour démouler, encore chaud, mettez une assiette plus grande que le moule, sur le plat et retournez l'ensemble.

## Chantilly

Mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly. Fouettez la crème pendant 2 mn, ajoutez le sucre, et battez à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme, ajoutez la gelée de fruits rouges et battez 30 secondes.

Servez les tartelettes encore chaudes avec une bonne couche de chantilly.

**Astuce** : c'est également excellent avec une crème glacée vanille maison.