

TARTE TATIN AUX TOMATES

Ingrédients

- 1 ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE
- 100 G DE SUCRE
- 25 CL DE LIEFMANS FRUITESSE
- 2 TOMATES « CŒUR DE BŒUF »
- 1 BRANCHE DE ROMARIN
- 1 C. À C. DE VINAIGRE DE VIN ROUGE
- HUILE D'OLIVE

RECETTE

1. Préchauffez le four à 150 °C. Entre-temps, laissez tremper le sucre dans la Liefmans Fruitesse. Au bout de quelques minutes, égouttez le sucre pour obtenir du sucre rose.
2. Badigeonnez une cocotte d'huile d'olive et saupoudrez le fond du sucre rose Liefmans.
3. Recouvrez entièrement le fond d'une double couche de tomates finement tranchées. Parsemez de romarin.
4. Enfournez la cocotte pendant 10 minutes. Si besoin, enlevez l'excès de jus.
5. Portez la température à 200 °C. Déroulez la pâte feuilletée et couvrez-en les tomates, en la rentrant sur les côtés du plat et en la piquant avec une fourchette.
6. Enfournez à nouveau pendant 25 minutes. Retournez immédiatement la tarte tatin dans une assiette et servez avec un bon bout de viande. Vous allez déguster !



Liefmans
ON THE ROCKS