Finger food

Mini tatins de tomate au vinaigre balsamique

5h40	20 min	20 min	5h	324
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 minitatins

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.

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**

7 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les mini tatins du four et laisser tiédir 5 minutes avant de démouler.

2 Servir tiède ou froid.