TATIN DE TOMATES CERISES AU THON, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

PÂTE AU BASILIC

250 g de farine bise (T 80),
1 c.c. de sel fin.
10 gr de basilic frais ou 1 c à soupe de basilic séché
60 ml d'huile d'olive (ou l'huile de votre choix supportant la cuisson)
120 ml d'eau froide

GARNITURE

1kg de tomates cerises de différentes variété
1 grosse boite de thon (miettes c'est bien)
1 c à soupe de fromage blanc
1 c à soupe de moutarde forte
thym sel et poivre

1 moule à manqué de 26 cm de diamètre (env.)
un rouleau à pâtisserie et une c à soupe de farine pour étaler la pâte

Mettre les ingrédients de la pâte dans le bol, programmer 10 sec vit 6
Sortit et mettre la pâte en boule, laissez la reposer 30 mn le temps de préparer le moule
Sans laver le bol, mettre le fromage blanc, et la moutarde, saler et poivrer et mélanger 5 sec vit 3

Préchauffer le four à 240° (th 8)
Laver les tomates cerises , mettre le thon au milieu du moule, et le répartir en couronne à peu près centré, disposer les plus petites tomates dans le centre
Disposer les tomates cerises en alternant les couleur autour de la couronne de thon, il faudra bien resserrer et refaçonner la couronne de thon au fur et à mesure de l'avancée des travaux :-D et surtout faire attention à ne pas en laisser sous les tomates
(puisque le dessous sera dessus)
Répartir la préparation à la moutarde sur la garniture et parsemer de feuilles de thym , saler un peu et poivrer
Mettre un nuage de farine sur le plan de travail et étaler la taille en un disque de quelques cm plus grand que votre moule, à l'aide du rouleau transporter le disque de pâte et le déposer sur la garniture
Faire rentrer le disque dans le moule en "bordant" les tomates faire un trou au milieu de la pâte afin de permettre a la tarte de cuire sans gonfler

Enfourner 30 mn, laisser poser 5 mn
Démouler et servir chaud avec une salade

CONSEILS TROLL TEF

pensez à congeler des tomates cerises, vous pourrez les utiliser dans cette tarte tatin, il faudra juste monter la tarte sans décongélation préalable
Vous pouvez en faire une recette végétarienne en remplaçant le thon par du chèvre frais