



1. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Dans une poêle, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile. Quand elle est chaude, mettez les oignons à revenir sans qu'ils colorent. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez une c. à café de sucre et le vinaigre balsamique. Salez et laissez confire à feu très doux pendant environ 30 mn en mélangeant régulièrement. Poivrez et réservez.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Préparer un caramel à sec avec 50 g de sucre. Lorsqu'il est blond, versez-le rapidement dans votre moule.
4. Rincez vos tomates et coupez-les en 2. Disposez-les au fond de votre moule, de préférence faces plates vers le haut, en les serrant bien. Salez et versez un filet d'huile d'olive.
5. Répartissez le confit d'oignon par-dessus.
6. Recouvrez avec la pâte brisée, en prenant soin de rentrer les bords à l'intérieur du moule. Piquez la tarte à l'aide d'une fourchette.
7. Enfournez pour +/- 30 m (selon votre four et votre pâte), jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
8. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler sur un plat de service.
9. Effeuillez le basilic. Attendez que la tarte ait refroidie avant de disposer les feuilles. Servez avec la stracciatella en accompagnement.



Mettez vos tomates, faces coupées, sur des feuilles de papier absorbant : cela absorbera un peu leur humidité et évitera qu'elles détrempent trop la pâte.

Assez facile
35 mn de préparation
50 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule antiadhésif d'environ 27 cm de diamètre

- 1 pâte brisée (ou une pâte feuilletée, selon vos goûts, les deux versions sont très bonnes)
- +/- 1 kg de tomates (adaptez en fonction de la taille, il faut qu'elles puissent tapisser tout votre moule une fois coupées en deux)
- 1 oignon rouge
- 50 g de sucre en poudre + 1 c. à café
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 250 g de stracciatella (ou de burrata)
- 1/2 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Poivre du moulin
- Sel

Variantes :

La stracciatella est facultative, elle n'est pas toujours facile à trouver... Vous pouvez jouer avec la taille des tomates et varier les présentations. Vous pouvez rajouter des poivrons rouges : mettez alors 500 g de tomates et 500 g de poivrons rouges pelés. Vous pouvez remplacer le confit d'oignons par une tapenade noire.



💡 Pas si simple de réaliser un caramel, je les rate assez régulièrement... ;-)

Il y a deux écoles :

1. La « méthode du caramel à sec ».
2. La « méthode avec un tiers d'eau ». Par exemple pour cette recette où il y a 50 g de sucre, il faudra rajouter 17 g d'eau. Si vous n'êtes pas habitué à faire du caramel, cette deuxième méthode est plus facile.

Quelle que soit la méthode, respectez les règles suivantes:

1. Utilisez une casserole hyper propre (aucun résidu ou trace de gras).
2. Choisissez une casserole à fond épais (qui modère la montée de la chaleur et la répartit mieux).
3. Secouez légèrement la casserole pour bien répartir le sucre au fond.
4. Faites chauffer à feu moyen, pas de feu vif, soyez patient !
5. Remuez avec une cuillère en bois parfaitement propre (et rien d'autre !) et **UNIQUEMENT** lorsque le caramel commence à blondir.
6. Surveillez en permanence ! Il est préférable de retirer la casserole un peu plus tôt que trop tard, cela va très vite ! Prévoyez, si besoin, de plonger la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.
7. Utilisez votre caramel immédiatement car il se solidifiera en quelques secondes.

Et rappelez-vous que plus le caramel colore, plus vous aurez de l'amertume, donc un caramel blond suffit pour cette recette...

Faites votre pâte brisée vous-même, c'est super simple et rapide, il faut juste penser à la faire quelques heures en avance - ou la veille - pour qu'elle ait le temps de reposer au frais.

Il vous faudra :

200 g + 1 c. à soupe de farine
100 g + 10 g de beurre froid
60 g de lait froid
Une pincée de sel

Sablez à la main 100 g de beurre (froid !) coupé en petits dés avec 200 g de farine et le sel pour obtenir un aspect de semoule grossière (malaxez bien du bout des doigts). Mouillez avec le lait et pétrissez pour obtenir une boule (là, vous pouvez utiliser un robot, sans trop travailler la pâte). Aplatissez-la au rouleau entre deux feuilles **guitare** (à défaut du papier sulfurisé) et réservez-la quelques heures au réfrigérateur.