

Tarte salée façon tatin



Ingrédients :

(pour 5 à 6 personnes)

400 g de potiron
100 g de tomates séchées
3 tomates fraîches
300 g de pommes de terres
1 pâte feuilletée

- Disposer dans un plat à tarte beurré et fariné les oignons et les tomates fraîches coupés en rondelles, ainsi que les tomates séchées
- Saupoudrer de sucre (une cuillère à soupe) et de dés de beurre, puis enfourner
- Faire cuire th. 180° pendant 30 mn et tester la cuisson ; la poursuivre, au besoin
- Sortir la tarte du four, vider le surplus de jus (le conserver)
- Sans démouler, déposer la pâte feuilletée et faire cuire "à l'envers" la tatin, th. 180°, pendant 20 mn
- Retourner la tarte dans un autre moule et faire cuire à l'endroit 10 à 15 mn en surveillant
- Servir la tarte accompagnée d'une sauce au beurre ou à la crème, crème à l'aide du jus récupéré