

Tartelles aux tomates caramélisées

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

200 g de pâte feuilletée - 1 jaune d'oeuf - 1 c. à soupe d'eau froide - 1 c. à soupe de beurre - 2 gousses d'ail, hachées - 1 c. à thé de cassonade - 1 c. à soupe de vinaigre balsamique de Modène vieilli Sensations par Compliments - 280 g de mini-tomates assez sucrées, coupées en deux - 1/4 c. à thé de chacun : sel et poivre - 1/2 paquet de basilic frais, haché - 60g de fromage La Tomme de Brebis en copeaux.



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C . Sur une surface légèrement farinée, étendre la pâte au rouleau, jusqu'à 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce circulaire ou d'un verre de 5 cm de diamètre, découper 12 cercles et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier de cuisson. Battre le jaune d'oeuf avec l'eau et en badigeonner les cercles. Cuire au four 10 minutes. Retirer la plaque du four et déposer une nouvelle plaque sur les feuilletés en appliquant une légère pression de façon à les empêcher de lever davantage. Remettre les deux plaques superposées au four pendant 8 minutes. Retirer du four. Entre-temps, dans une poêle à feu moyen, faire revenir le beurre et l'ail sans les colorer, environ 2 minutes. Ajouter le sucre et le vinaigre, puis remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le liquide commence à bouillir. Ajouter les demi-tomates et laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées. Saler et poivrer au goût. Retirer la plaque supérieure et répartir les tomates sur les cercles de pâte feuilletée. Cuire au four 5 minutes. Garnir de basilic et de fromage.