Tarte tatin aux tomates cerises et à l'oignon

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA
- 500g de tomates cerises colorées
- 1 oignon
- 1 càs de sucre
- 2 càs de vinaigre balsamique
- Quelques brins de thum
- Une noisette de beurre

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez l'oignon en demi-anneaux. Faites chauffer une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez l'oignon, le sucre, le vinaigre balsamique et les feuilles de thym et faites caraméliser à feu doux pendant 10 minutes.
- Ajoutez les tomates cerises, remuez et retirez du feu. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Versez le mélange de tomates à la cuillère dans un moule à tarte graissé (25 cm). Couvrez les tomates cerises avec **la pâte feuilletée HERTA**. Pressez les bords dans le moule, puis piquez quelques trous dans la pâte avec une fourchette afin que l'air puisse s'échapper pendant la cuisson.
- Faites cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Sortez la tarte tatin du four et laissez-la refroidir pendant 5 minutes.
- Placez une assiette sur le dessus du moule à tarte et retournez soigneusement. Garnissez la tarte avec un supplément de thym. Dégustez immédiatement.
- Suggestion : Servez avec du parmesan.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**