

Tatin de tomates et mousse de chèvre

pour 4 personnes



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GOÛT



Ingrédients

- 800 grammes de tomates cerises
- 260 grammes de farine
- 240 grammes de fromage de chèvre frais
- 130 grammes de séré maigre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza oléique
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'origan
- Sel
- Poivre

Recette

Étape 1 : Pâte à tarte

- Dans un saladier, mélanger :
 - o la farine
 - o l'œuf
 - o le séré
 - o 2 pincées de sel
- Pétrir
- Former une boule
- Mettre la pâte dans un contenant hermétique
- Laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur

Étape 2 : Tarte tatin

- Préchauffer le four à 200 degrés
- Couper les tomates cerises en 2
- Presser la gousse d'ail
- Chauffer l'huile de colza dans une poêle
- Ajouter dans la poêle :

- o les tomates cerises coupées
- o l'ail pressé
- o le miel
- o l'origan
- o du sel
- o du poivre

- Cuire 10 minutes à feu moyen
- Mélanger régulièrement
- Récupérer dans un verre la moitié du jus de cuisson
- Étaler la pâte
- Tartiner la moutarde sur un côté de la pâte
- Répartir les tomates cuites dans un moule rond
- Poser la pâte par-dessus, la moutarde doit être du côté des tomates
- Enfourner 25 minutes
- Démouler la tarte en la retournant sur un plat

Étape 3 : Mousse de chèvre

- Dans un saladier, mélanger :
 - o le fromage de chèvre frais
 - o le jus de cuisson des tomates
- Servir avec la tarte tatin