

Tatin de tomates cerises à la moutarde Maille parmesan et basilic et prosciutto, roquette au parmesan et vinaigre balsamique Maille.

Recette pour 4 personnes



Description

Une tarte tatin revisitée, sur une base de pâte feuilletée garnie de tomates cerises et moutarde Maille au parmesan et basilic, thym, oignons rouges et prosciutto. Accompagnée de roquette aux copeaux de parmesan et vinaigre balsamique Maille.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour la tatin

- 0.50 Unité(s) Pâte feuilletée
- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 4 Tranche(s) fine(s) Prosciutto
- 6 Branche(s) Thym
- 80 Ml Moutarde maille parmesan et basilic
- 5 Ml Piment d'espelette
- 1 Unité(s) Oeuf

Pour la roquette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 40 Gr Parmigiano reggiano
- 30 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique maille

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon. Hachez le thym. Coupez 4 cercles de pâte feuilletée de la même taille que les moules à tartelette. Faites des copeaux de parmesan. Mélangez les tomates cerises avec la moitié de la moutarde Maille au basilic et parmesan et le thym.

Pour la tatin

Répartissez le mélange de tomates dans 4 moules à tartelette, couvrez avec la pâte feuilletée et fermez hermétiquement. Réalisez des petits trous avec un couteau sur le dessus et badigeonnez avec le jaune d'oeuf. Enfourez et faites cuire 20 minutes.

Pour la roquette

Mélangez le vinaigre balsamique Maille, l'huile d'olive, salez et poivrez. Mettez la vinaigrette sur la roquette et mélangez.

Pour le dressage

Sortez les tatins du four et laissez tiédir légèrement. Dans une assiette mettez un peu de piment d'Espelette, une poignée de roquette, démoulez la tatin et posez-la sur le côté de la salade. À l'aide d'un pinceau étalez l'autre moitié de la moutarde sur les tomates, roulez le prosciutto en rosace et posez le sur la tatin. Ajoutez les copeaux de parmesan à la salade.

Bon appétit!