***Tatins de tomates cerise à l'ail et au basilic***

***Pour 4 personnes***

1 tasse d'eau bouillante

2 gousses d'ail

50g de cassonade

1 grosse cuil à soupe de miel

6 feuilles de basilic

huile d'olive

40 tomates cerises

Pâte

100g de farine

50g de beurre fondu

25g d'eau

Matériel: 4 moules à tartelette de 10cm de diamètre

Préparez la pâte: mélangez la farine, le beurre fondu et l'eau. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1/2 heure.

Etalez la pâte puis découpez-la en 4 disques de 10 cm de diamètre.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites infusez les feuilles de basilic dans la tasse d'eau bouillante pendant 15 minutes.  Puis filtrez l'infusion et gardez-en 50ml.

Epluchez et émincez finement les gousses d'ail.

Faites chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole puis faites-y revenir l'ail émincé. Quand il commence à se colorer, versez les 50ml d'infusion de basilic, le sucre et le miel dans la casserole, portez à ébullition et laissez réduire pendant 6-8 minutes pour obtenir un sirop épais.

Répartissez le sirop à l'ail et au basilic dans les moules puis disposez les tomates cerises et pour finir déposez un disque de pâte par dessus, piquez la pâte et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler les tatins.