

# TARTE DE TOMATES CERISES (thermomix)



Une délicieuse tarte de saison de mon partenaire [FOODYMIX](#)

**LE PANIER RECETTE QUI REVOLUTIONNE LE THERMOMIX**

à commander sur [foodymix.fr](http://foodymix.fr)

## Ingrédients :

- 150 g de farine
- 160 g de beurre
- 50 g d'eau
- 1 c à c de sel
- 1 c à s de moutarde
- 400 g de Tomates cerises
- 10 Feuilles de basilic
- 2 c à s d'huile d'olive
- 20 g de sucre
- 50 g de vinaigre balsamique

## Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol, puis mixer 20 secondes à vitesse 4.
- Retirer la pâte du bol et former une boule aplatie
- Laisser 10 minutes au frais
- Puis l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la mettre dans votre moule à tarte.
- Pendant ce temps, laver les *tomates cerises* et couper les en deux
- Une fois la pâte étalée, ajoute la *moutarde* au fond.
- Mettre le *vinaigre balsamique et le sucre* dans le bol, puis chauffer 5 minutes température Varoma à vitesse 2, sans gobelet doseur, pour obtenir un sirop épais.
- Couler le caramel au fond du moule.
- Ajouter les *tomates cerises* coupées en deux, face vers le haut, en les serrant bien entre elles
- *Saler et poivrer* les *tomates* ajouter l'huile d'olive et déposer les feuilles de basilic par-dessus.
- Puis enfourner 30 minutes au four
- servir la tarte avec une salade

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>