

TATIN DE SERAC D'ALPAGE ET TOMATE

Recette pour 4 personnes

Il vous faut :

La tatin

400gr de sérac crémeux
4 moules alu de 103 mm de diamètre
250gr de pâte feuilletée
60gr de beurre
1 jaune d'oeuf

La concassée de tomate

25gr d'échalotes hâchées
½ gousse d'ail hâchée
40gr de brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux)
4 brindilles thym citron en faire des pluches
1 cuillère à café de pesto
5cl d'huile d'olives
120gr de dés de tomates
Sel et poivre

Film de la recette

1. la concassée de tomate

Faire suer les échalotes 5 minutes à l'huile d'olives, ajouter l'ail, les pluches de thym, laisser mijoter 1 minute, ajouter la brunoise de légumes, puis les dés de tomates, saler et poivrer et cuire 10 minutes à feu doux. Ajouter le pistou, rectifier l'assaisonnement. Garder à part.

2. La tatin

Faire fondre le beurre, le verser dans les moules. Couper 4 tranches de sérac, les poser dans les moules, étaler la concassée sur le sérac. Abaisser la pâte feuilletée, en faire 4 cercles de 112mm de diamètre, bien les piquer à la fourchette et les mettre sur les moules en rabattant soigneusement les bords avec la pointe du couteau. Badigeonner de jaune d'œuf, mettre sur une plaque et cuire au four à air chaud à 175° durant 25 minutes.

3. La finition

Laisser refroidir 10 à 15 minutes et démouler sur une salade croquante ou sur un mesclun

Vin conseillé : une Amigne 1 ou 2 abeilles