

# Tatin de tomates et oignons caramélisés, chips de pancetta et copeaux de parmesan |

Recette pour 4 personnes

## Description

La fameuse tarte renversée en version salée. Tranches de tomates et oignons caramélisés servis sur une base de pâte feuilletée et agrémentés de quelques feuilles de roquette, de chips de pancetta croustillantes et de quelques copeaux de parmesan.

## L'astuce du chef

Décorez votre assiette d'une réduction de vinaigre balsamique tant pour son effet visuel réussi que pour le mariage parfait avec la tomate et la roquette.

## Ingrédients

### Pour la tarte tatin

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 200 Gr Tomates italiennes
- 300 Gr Oignon rouge
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la garniture

- 4 Tranche(s) Pancetta
- 40 Gr Parmigiano reggiano
- 4 Poignée(s) Roquette
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

### Mise en place

Coupez la tomate en fines tranches. Émincez l'oignon rouge. Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur. Coupez 4 cercles de pâte feuilletée de la même dimension que les ramequins que vous utiliserez pour les tartes tatin.

### Préparation des chips de pancetta

Placez les tranches de pancetta sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Faites cuire au four pendant 10-15 minutes, afin d'obtenir des chips croustillantes. Une fois cette étape réalisée, augmentez la température du four à 400°F.

### Préparation des tarte tatin

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon à feu vif pendant quelques minutes. Baissez l'intensité du feu et laissez les oignons caraméliser tranquillement pendant 15 à 20 minutes, tout en remuant de temps à autre. Placez les tranches de tomate sur un papier absorbant. Salez et laissez-les dégorger pendant quelques minutes. Au fond de vos ramequins : versez un peu d'huile d'olive, placez les tranches de tomates puis les oignons

caramélisés. Ajoutez ensuite les cercles de pâte feuilletée et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes, à 400°F.

### Dressage de vos assiettes

Démoulez les tartes obtenues dans chaque assiette. Composez une petite salade avec la roquette, une pincée de sel et un filet d'huile d'olive et déposez une portion de votre salade sur chacune des tartes. Accompagnez le tout d'une chips de pancetta et de quelques copeaux de parmesan.

**Bon appétit!**