# Tarte Tatin salata pomodorini e menta

La Tate Tatin, che nella sua versione dolce è tipicamente fatta con le mele, può essere realizzata non solo con la frutta (mele, pere, pesche,ecc) ma anche in versione salata, per esempio questa con i pomodorini ciliegini e la menta. E' ottima come antipasto, tiepida o fredda, o come secondo piatto.
Con questa dose viene una torta di diametro circa 25cm (4-6 persone), ma se si abbonda con i pomodorini fino a coprire interamente la casseruola (io ne avevo soltanto un cestino) si forma una torta tranquillamente di diametro circa 40cm (8-10 persone). La dose di pasta brisée è sufficiente per l'intera teglia, quindi per la versione "piccola", una volta stesa bisogna ritagliare un disco più piccolo e necessario a coprire i pomodorini senza debordare troppo.
Io uso lo **stampo per tarte tatin** (ho quello di Emil Henry, che è in vendita su Amazon: **LINK**) ma potete usare tranquillamente una qualunque tortiera di metallo.

Ingredienti per una torta di diametro circa 25cm (4-6 persone):

- 1 dose di pasta brisée come da ricetta base, aggiungendo alla farina un cucchiaino di sale fino.
- 1 cestino di pomodorini ciliegini
- 4 cucchiai di olio di semi
- circa 2 cucchiai di miele
- 1 manciata di pangrattato
- sale, pepe
- circa 10 foglie di menta fresca

Raddoppiare gli ingredienti per un teglia da 40 cm (8-10 persone) utilizzando però un’unica dose di pasta brisée, che è sufficiente.

Preparare la pasta brisée poi metterla in frigorifero a rassodare per circa 20 minuti.
Nel frattempo, usando l’apposito tegame (oppure una teglia di alluminio di diametro adatto), versare l’olio, il miele, sale e pepe e mescolare bene. Lavare i pomodorini, tagliarli a metà e disporli ben stretti con la parte del taglio verso l’alto. Se si usano due cestini di pomodorini si occuperà tutta la teglia, altrimenti i pomodori vanno concentrati al centro del tegame.

Spolverare con metà del pangrattato. Fare cuocere a fiamma moderata per circa 5-6 minuti finchè il fondo non caramella leggermente, poi spegnere il fuoco. Spolverare sui pomodori il restante pangrattato, che assorbirà parte dei succhi che si formano in cottura.

Preriscaldare il forno (statico) a 200°.
Riprendere la pasta dal frigorifero, stenderla su un tagliere infarinato ad uno spessore di circa 4mm, ritagliare un disco delle dimensioni adatte a ricoprire i pomodori senza debordare troppo (se i pomodori occupano l’intera teglia ritagliare un

disco leggermente più largo del diametro della casseruola), appoggiare la pasta sui pomodori ripiegando i bordi bene verso l’interno. Con i rebbi di una forchetta fare qualche buco qua e là, poi infornare per 25 minuti.

Togliere dal forno e lasciare intiepidire per almeno 10 minuti.

Con molta cura ribaltare su un vassoio o un piatto largo. Lavare poi le foglie di menta e asciugarle, tagliarle a striscioline con le forbici e guarnire la superficie della tatin, poi servire tiepida o fredda.