Tatin de tomate et polenta

Encore un petit air d’été avec cette recette de Tatin de tomate et polenta!

Tatin de tomate et polenta

Matériel

- un cadre à pâtisserie carré d’environ 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BESTONZON Moule à gâteau rectangulaire réglable en acier inoxydable - Outil de cuisson

- deux grandes spatules coudées pour vous aider à déplacer le gâteau de polenta sans le casser…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour une tarte de 16 cm sur 16 cm

- 140 g de polenta
- 500 g de lait
- 70 g de parmesan
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 gousse d’ail
- sel et poivre
- une à deux cuillerées à soupe d’huile d’olive
- un œuf (jaune et banc battu): il vous en faudra 45 g

Pour les tomates

- 7 tomates Roma
- 50 g de sucre en poudre
- 20 ml de vinaigre balsamique
- 20 g de beurre
- 4 belles branches de thym citron
- sel et poivre

Préparation

- Pour la polenta: elle se commence la veille car il faut qu’elle soit bien froide et bien prise pour que sa découpe soit nette. Râpez deux gousses d’ail dans le lait et faites chauffer le lait.

Faites chauffer le lait

- Quand le lait est bien chaud versez la polenta en pluie avec une 1/2 cuillerée à café de sel. Mélangez continuellement.

Mélangez la polenta

continuellement

- Elle va se « dessécher » et finir par former une masse qui se détache de la paroi.

La polenta forme une boule

- Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta.

Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta

- Puis ajoutez l’œuf préalablement fouetté avec une fourchette ainsi que l’huile d’olive. Mélangez bien l’ensemble et rectifiez l’assaisonnement.

Puis ajoutez le jaune d'œuf à la polenta

- Versez la polenta dans votre moule (sur une épaisseur d'environ 2 à 3 cm maximum) en prenant soin de le filmer auparavant avec du film alimentaire par en-dessous. Lissez bien le dessus et mettez au frais en filmant aussi le dessus au contact avec du film alimentaire. Laissez 12 heures au frais.

Versez la polenta dans votre moule

- Pelez et épépinez les tomates: pour cela retirez le pédoncule et inciser le haut la tomate avec un petit couteau. Plongez-les 30 secondes dans l'eau bouillante.

Plongez les tomates dans l’eau bouillante

- Puis plongez-les immédiatement dans de l’eau froide. Ôtez alors la peau qui s’enlève alors facilement avec un petit couteau et coupez-les en deux pour ôter les pépins.

Coupez les tomates en deux

- Conservez quelques morceaux de peau de tomate que vous allez huiler légèrement et saler.

Conservez quelques morceaux de peau de tomate

- Enfournez les peaux à 90° pendant environ 30 minutes: elles doivent être croustillantes. Réservez dans une boîte hermétique.

Enfournez les peaux de tomate à 90 degrés

- Préparez le caramel: faites chauffer le vinaigre et le sucre. Vous devez obtenir un caramel puis hors feu ajoutez le beurre et mélangez bien jusqu’à complète dissolution de celui-ci.

Ajoutez le beurre au caramel

- Ajoutez les feuilles du thym citron.

Ajoutez le thym au caramel

- Démoulez votre polenta: pour vous aider passez un couteau fin sur les bords. Réservez. Nettoyez votre moule et chemisez-le par en-dessous avec du papier aluminium.

Chemisez le moule

- Disposez les demi tomates sur le fond et nappez avec le caramel.

Disposez les demi tomates

sur le fond

- Réinsérez le carré de polenta dans le moule au dessus des tomates en vous aidant avec deux grandes spatules coudées. Enfournez 15 mn à 200°.

Réinsérez le carré de polenta dans le moule

- Laissez bien refroidir avant de retourner le tout sur une assiette de présentation. Huilez légèrement le dessus avec de l’huile d’olive, un peu de fleur de sel et saupoudrez de feuilles de thym frais. Ajoutez les chips de peau de tomates que vous planterez dans la tatin juste avant de servir pour la décoration. Servez avec une salade fraîche agrémentée d’olives noires…

Tatin de tomate et polenta

Tatin de tomate et polenta