

# RIVER CAFÉ (92 130)

## Tarte tatin de tomates cerises, Burrata des Pouilles, pesto de basilic *Par le chef David COURNIL*

### SYNTHÈSE

Type : Entrée  
Difficulté : Facile  
Prix : €€€

### TEMPS

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 50 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

400 g de tomates cerises  
100 g d'échalotes  
4 Burrata des Pouilles  
20 g de beurre  
20 g de sucre  
Pâte feuilletée  
1 Botte de basilic  
7 cl d'huile d'olive  
30 g de parmesan en poudre  
20 g de pignons de pin  
6 brins de cerfeuil  
6 brins de persil plat



### PRÉPARATION

Pesto : effeuiller le basilic, le mixer avec 6 cl d'huile d'olive, le parmesan, les pignons de pin, sel

Tarte tatin : dans 4 moules à tartelette répartir le beurre et le sucre et les tomates cerises. Cuire 10 minutes à 180°C au four.

Emincer les échalotes et les faire suer au beurre, réserver.

Étaler la pâte feuilletée et la couper à l'emporte-pièce de la même taille que les moules à tartelette. Vider l'excédent de jus des fonds de tartes, répartir quelques échalotes confites sur les tomates.

Recouvrir avec la pâte feuilletée. Enfourner 30 minutes à 180°C.

### DRESSAGE

Démouler les tartes. Déposer dessus une boule de Burrata, et pesto autour. Rouler dans l'huile d'olive les pluches de cerfeuil, persil et basilic, les disposer harmonieusement dessus.

### ACCORD MET / VIN

Vin blanc : vin de Sicile - Liguez Donnafugata 2015