

## Pastís de Tomàquet i vinagre de Mel



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

500 gr de Tomates cerises de différentes couleurs.

1 Pâte feuilletée.

20 gr de Sucre en poudre.

2 cuil à soupe de Vinaigre de Miel *Margalef*

### **Préparation:**

- Préchauffer le four th 6/7 (200°).
- Dans une casserole, faire fondre le sucre dans le vinaigre de miel et le laisser frémir pendant 1 min.
- Verser ce caramel au fond du moule puis y déposer les tomates.
- Étaler la pâte sur les tomates en rabattant les bords vers l'intérieur.
- Enfourner la tarte pour 25 min environ.
- Attendre 2 min avant de la démouler.

### **Conseil:**

Vous pouvez déguster cette tarte accompagnée de jambon Ibérique