

# Fleur de tomate sur croustillant au sésame

CUISIMAGES

Réf :  
1007

Type :  
Entrée  
froide

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 2 personnes

- 600 g de tomates
- 1 oignon
- 1 pâte brisée
- sésame
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Plongez les tomates 1 min dans l'eau bouillante.

Rafrâchissez les sous l'eau froide pour les peler.



Coupez les en 2 et ôtez les pépins.  
Coupez les en quartiers et disposez une moitié en rosace dans 2 cercles. Arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez.

Enfournez à 210°C pendant 15 min.



Pelez et émincez l'oignon puis faites le dorer 5 min dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez le reste des tomates et laissez compoter 20 min sur feu modéré. Salez et poivrez.



Étalez la pâte brisée et découpez 2 cercles plus grands que les rosaces de tomates.  
Coupez une longue lanière de pâte afin de la poser tout autour pour former un rebord.

Répartissez les graines de sésame et enfournez à 180°C pendant 15 min.

Présentez le croustillant tartiné de compotée de tomate et garni de la fleur de tomate.



## Conseils Variante Vin

Préparez un coulis : mixez un peu de compotée de tomate et passez au chinois.

Saumur Champigny