TARTE TATIN med bakad tomat, oliver och karamelliserad lök

Har ni hört berättelsen om hur det gick till när de franska systrarna Tatin uppfann tarte tatinen? Det sägs att en av systrarna glömde pajdegen och därför löste misstaget genom att trycka på pajdegen i efterhand – ovanpå fyllningen. Ett mycket lyckosamt misstag. I dag är denna smördegstäckta paj ett av världens mest uppskattade recept. Oftast görs den söt med till exempel äpplen – men jag gör min med tomater. Dessa kombinerar jag med lök och oliver. Två klassiska smakkompisar till tomaten! Urgod att servera som en liten lunch eller förrätt på sommaren. Ät den varm, ljummen eller kall.

Till 6 portioner

1 paket kyld smördeg, à 250 gram

Bakade tomater
500 g tomater, halverade
2 msk olivolja
salt

Fyllning
2 gula eller röda lökar, strimlade
3 msk smör till stekning
1 tsk balsamvinäger
1 tsk honung
15–20 kalamataoliver, utan kärnor
salt och nymalen svartpeppar

Servering
färsk timjan
ev. crème fraiche
ev. en god grönsallad

Sätt ugnen på 150 grader.

Lägg tomaterna på en plåt med den skurna sidan uppåt, ringla över olja, salta och placera i mitten av ugnen. Baka i ugnen i cirka 1 ½ timme tills de blivit riktigt rostade utan att ta färg. Vänd på tomaterna och låt dem svalna. Plocka bort skalet.

Stek löken mjuk i rikligt med smör i en ugnssäker stekpanna. Löken ska bli mörkt gyllene utan att den bränns. Det tar 20–30 minuter. Ha i balsamvinäger samt honung. Salta och peppra.

Stäng av värmen på plattan och blanda ner oliverna i löken. Tryck ner tomaterna med den skurna sidan uppåt. Lägg på den kylda smördegen och tryck ner kanterna ordentligt runt om. Du kan behöva skära bort en del smördeg så att den passar. Spara i så fall den överblivna smördegen till något annat.

Nagga smördegen med en gaffel och pensla den sedan med olja.

Höj ugnsvärmen till 200 grader och gratinera pajen tills den blivit fint gyllene, i cirka 15 minuter. Ta ut pajen ur ugnen och låt svalna en aning. Stjälp sedan upp på ett fat så att sidan med tomaterna hamnar uppåt.

Garnera pajen med färsk timjan och servera sedan som den är eller tillsammans med en grönsallad och lite crème fraiche.