 **Tomates en habit doré**

 **Pour une Tablée de Croquants-Gourmands**

**- feuilles de brick
- de belles tomates grappe rouges et fermes
- des petites échalotes
- de la feta
- de l'huile d'olive
- du vinaigre balsamique
- quelques brins de ciboulette
- quelques feuilles de basilic
- du sel et du poivre du moulin
- un peu de beurre**

**Des cercles de 8 cm de diamètre
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Couper des bandes de feuilles de brick de la hauteur des cercles à pâtisserie.
Les badigeonner au pinceau de beurre fondu.
Les superposer 2 par 2 et en tapisser autant de cercles que de gourmands.
Passer au four pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les "habits" soient bien dorés.Laisser refroidir.
Peler les tomates en les trempant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante puis dans l'eau glacée.
Ciseler finement des échalotes, la ciboulette et le basilic. Couper la feta en dés.Couper les tomates en quatre, les épépiner, puis couper chaque pétale en petits dés.Mélanger les dés de tomate avec les échalotes, les herbes et la feta.
**J'ai mis le mélange au frais dans une passoire au dessus d'un récipient.**Juste avant le service, préparer une petite vinaigrette bien relevée et assaisonner les tomates.
Déposer les cercles garnis de feuilles de brick sur les assiettes prêtes à passer à table.
Répartir le tartare à l'intérieur des feuilles de bricks et retirer les cercles avec précaution.
Servir immédiatement.