**Tatin briochée salée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Tatin-brioch%C3%A9e-Toma-Tomme-aout-2009-083-copie.jpg) **Pour 4 petites Tatins :**

**La Pâte :**  
**-** **100 g de farine  
- ½ càs de levure chimique  
- 100 g de fromage blanc  
- 1 œuf  
- 1 càs d'herbes de Provence  
- 1 càc de sel  
La Garniture :  
- 2 tomates  
- 150 g de Tomme de Savoie  
- 1 oignon  
- 1 càs de moutarde  
- 1 càs d'herbes de Provence  
- huile d'olive  
- 4 càc de** [**caramel liquide**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-liquide/)

**4 petits moules individuels  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**  
**La Pâte :**  
Mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer pendant la préparation de la garniture.  
**La Garniture :**Peler et émincer l'oignon. Ébouillanter et peler les tomates. Couper le fromage en lamelles.  
Faire rissoler l'oignon sans coloration dans un filet d'huile d'olive  
Parsemer d'herbes de Provence. Remuer. Réserver.  
Mettre une cuillerée à café de caramel au fond de chaque moule.  
Disposer les tomates coupées en lamelles. Répartir le hachis oignon-herbes sur les tomates.  
Recouvrir de lamelles de Tomme. Étaler la pâte à la cuillère sur chaque moule.  
Faire cuire pendant 20 minutes environ.  
Savourer chaud ou tiède.