 **Tatin aux tomates farcies**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 12 petites** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **bien rondes
- 100 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel
- 4 tranches de pain de mie aux céréales
- 40 g de parmesan râpé + une grosse càs
- 3 petites gousses d'ail
- 1 gros bouquet de persil
- 3 càs de** [**pignons de pin**](https://recettes.de/pignons-de-pin) **- 1 citron non traité
- 1 œuf
- quelques feuilles de basilic
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) **et** [**poivre de Tellichery**](http://www.goutetnature.com/store/Poivre-noir)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
1 moule à manqué de 26 cm de diamètre huilé et saupoudré avec ½ càs de sucre
Préchauffage du four à 180°C **

Laver les tomates. Faire une incision en croix sur le fond. Les plonger pendant 10 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Retirer le pédoncule puis les peler.
Couper un mince chapeau puis vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère.
Saler et laisser dégorger les tomates pendant 30 minutes en les retournant sur une grille.
Huiler légèrement au pinceau le pain de mie sur les 2 faces.
Les déposer sur la plaque du four et les enfourner pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Elles doivent être bien dorées. Laisser refroidir.
Peler et dégermer l'ail. Ciseler le persil. Râper le zeste du citron.
Mixer le pain de mie avec l'ail.
Mélanger avec le thon égoutté et émietté, les 40 g de parmesan, le persil, le zeste de citron et les pignons de pin. Ajouter un œuf. Saler et poivrer.
Disposer les tomates bien égouttées dans le moule.
Déposer une feuille de basilic dans le fond de chaque tomate puis les garnir de farce.
Enfourner pendant 10 minutes.
Parsemer du parmesan restant.
Disposer la pâte en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule.
Enfourner pour une trentaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Laisser tiédir avant de démouler sur un plat.
Saupoudrer éventuellement d'une pincée de [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) et de poivre de Tellichery.