

# Tatin de courgettes au chèvre frais



# Tatin de courgettes au chèvre frais

## Mon panier

- 1 pâte brisée
- 1 kg de courgettes
- 160 g de fromage de chèvre frais
- 2 grosses échalotes
- 1 grosse gousse d'ail
- 4 cl d'huile d'olive
- 1 grosse pincée de cumin
- Sel, poivre
- Romarin mondé



Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 35 minutes



6 personnes



Facile

## Aux fourneaux

Peler et ciseler les échalotes et l'ail • Laver et éplucher partiellement les courgettes, coupées en 3x3cm • Faire revenir légèrement les courgettes et l'ail dans l'huile d'olive et les aromates • Réserver • Mélanger le fromage, les échalotes, le cumin et un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.

Déposer les courgettes dans un moule à tarte huilé, recouvrir de fromage de chèvre frais à l'aide d'une spatule • Recouvrir avec la pâte étalée, souder la à la paroi du moule en pinçant, puis enfourner la tarte 25 min.

Démouler le tatin dès la sortie du four en la retournant sur un plat de service, décorer et servir.

Recette de Stéphane Brette  
(Scop Païza / traiteur bio / Fontaine)  
proposée lors des ateliers  
« AST : une cuisine d'inspiration ».



isère  
LE DÉPARTEMENT  
www.isere.fr



Rhône-Alpes

