



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Tarte tatin courgette, chèvre & pistache

Pour 4 personnes | Très facile

30 min | 2.60€ La portion (prix indicatif)



Parce qu'il n'y pas que les pommes qui apprécient de les cuisiner en version tatin. Facultatif : vous pouvez ajouter du thym séché.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée rectangulaire, carré de pâte feuilleté
- **2 pièce** de Courgette
- **180 g** de Buche de chèvre
- **4 c à s** de Miel de thym
- **20 g** de Pistache décortiquée nature
- **1 filet d'** de Huile d'olive

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante.
- 2 Hachez 20 g de pistaches.
- 3 Coupez 180 g de bûche de chèvre en tranches d'env. 0,7-1 cm d'épaisseur.
- 4 Lavez les courgettes sans les éplucher. Coupez les extrémités puis coupez des rondelles fines (2 à 3 mm d'épaisseur ou dans la mesure de vos capacités ;)). Utilisez une mandoline pour vous faciliter la tâche.
- 5 Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile d'olive.

- 6 Le montage : gardez en tête que vous devrez faire quatre tartes avec les rondelles de courgette.
Pour chaque tarte, commencez par faire une rosace avec les courgettes. Partez du centre, en superposant légèrement les rondelles. Faites un disque de la taille de la pâte.
Vous pouvez faire au maximum 2 couches l'une sur l'autre (les courgettes ne seront pas assez cuites si vous en faites plus).
Salez et poivrez.

Facultatif : saupoudrez du thym sec.

Note : si vous voulez une tarte avec des courgettes gratinées, alors huilez les rosaces de courgettes puis enfournez 8-10 min pour dorer les rondelles.

- 7 Arrosez généreusement les courgettes avec 4 càs de miel.
- 8 Parsemez de pistaches hachées.
- 9 Ajoutez les tranches de chèvre.
- 10 Recouvrez avec de la pâte.

Facultatif si votre pâte est entière : coupez-la en 4 carrés

- 11 Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte feuilletée.
- 12 Enfournez pendant 15 min, ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et dorée.
- 13 Laissez refroidir 5 min à la sortie du four puis retournez les tatin sur une autre plaque, ou à l'aide d'une spatule large.
- 14 À déguster avec une salade verte (et vinaigrette à l'huile de noix !) en accompagnement.
Vous pouvez manger cette tatin aussi bien chaude que froide.