

Tartes, tourtes, quiches

Tatin de courgettes au chabichou



1h45

TEMPS TOTAL

1h15

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

771

CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

80 g **Farine**
40 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la garniture

300 g **Courgette**
1 **Chèvre**
4 c. à café **Miel**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte brisée

- 1 Mettre la farine, le beurre mou et le jaune d'œuf dans le bol d'un robot, mixer jusqu'à formation d'une boule.
- 2 Si la boule se forme difficilement, ajouter 1 cuillère à café d'eau très froide.
- 3 Sortir la pâte du robot, la travailler en l'écrasant avec la paume de la main sur le plan de travail pendant encore 1 minute.
- 4 Former une boule et la protéger à l'aide d'un film alimentaire.
- 5 La réserver pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la tatin aux courgettes et Chabichou

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et sécher les courgettes à l'aide de papier absorbant.
- 3 Supprimer leurs extrémités et les détailler en très fines rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 La courgette peut également être détaillée en rondelles à l'aide d'une mandoline en réglant l'épaisseur des

tranches sur 1 mm.

- 5 Détailler le Chabichou en tranches d'environ 5 mm.
- 6 Étaler la pâte sur le plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Répartir l'huile d'olive au fond d'un moule à tarte à l'aide d'un pinceau.
- 8 Déposer le miel dans le moule à l'aide d'une cuillère à café.
- 9 Il n'est pas nécessaire d'étaler le miel sur toute la surface du moule, il va se répandre uniformément pendant la cuisson.
- 10 Déposer les rondelles de courgette au fond du moule en rosace et en partant du centre.
- 11 Poursuivre jusqu'à ce que toute la surface soit couverte de courgette.
- 12 Les rondelles de courgettes doivent être bien serrées pour éviter que le fromage ne se disperse au fond du moule pendant la cuisson.
- 13 Disposer les rondelles de Chabichou sur les courgettes.
- 14 Assaisonner avec le poivre.
- 15 Découper un cercle de pâte d'un diamètre un peu supérieur à celui du moule à tarte.
- 16 Le déposer sur le moule et rentrer les bords dans le moule à l'aide du manche d'une fourchette.
- 17 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tatin du four.
- 2 Découper en parts et servir sans attendre.