

Tatin de Courgette



Ingrédients :

(pour 6 personnes)

- 1 pâte brisée
- 5 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- 125g d'amandes effilées
- 100g de fromage de chèvre frais
 - 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre ou noix de muscade à votre convenance
- Quelques feuilles de menthe ou de basilic pour décorer

Préparation

Lavez vos courgettes, coupez-les en rondelles
(en gardant la peau pour éviter qu'elles ne se délitent à la cuisson)

Faites-les revenir dans une grande poêle avec un peu d'huile.

Rajoutez sel, gousse d'ail pilée, poivre du moulin ou noix de muscade râpée à votre convenance.

Pendant que les courgettes cuisent faites dorer au grill du four les amandes effilées.

Lorsque les courgettes sont presque cuites rajoutez les trois quart des amandes et terminez la cuisson, réservez.
Allumez le four (thermostat 6), préparez un grand moule à tarte que vous aurez au préalable chemisé avec une feuille de papier sulfurisée. Parsemez avec le reste des amandes effilées le fond du moule puis arranger harmonieusement toutes les rondelles de courgettes dans ce dernier.

Dans un grand bol écrasez le chèvre frais et y mélanger la crème et les oeufs.

Versez le tout sur la préparation et déposez sur cette dernière votre pâte brisée comme pour une tarte Tatin.

Enfourner pendant 30mn. Laissez refroidir 10mn dans le four porte ouverte.

Démoulez tiède et parsemez de quelques brins de basilic ou de menthe selon votre goût.

Dégustez ce plat tiède ou froid avec une bonne salade verte !

