

Tatin

aux courgettes, feta & romarin



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Cuisson** : 40 minutes
- ✓ **Repos** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'eau froide
- ¼ de cuillère à café de sel

Pour la garniture :

- 5 petites courgettes
- 100 g de feta
- 1 cuillères à soupe de feuilles de romarin frais
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Dans un saladier, mettez la farine, le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits dés. Mélangez du bout des doigts, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez l'œuf battu, le jus de citron et l'eau froide. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au moins 30 minutes au frais.

Préchauffez le four à 200°C

Huilez un moule à manqué. Étalez le miel dans le fond du moule avec le dos d'une cuillère à soupe. Coupez les courgettes en fines rondelles. Répartissez la moitié des courgettes dans le moule à manqué. Salez légèrement et poivrez. Ajoutez la feta coupée en dés. Ciselez les feuilles de romarin et répartissez-les sur les courgettes et la feta. Recouvrez avec les courgettes restantes. Salez et poivrez.

Étalez la pâte brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné. Recouvrez les courgettes avec la pâte brisée et faites quelques trous à l'aide d'une fourchette. Supprimez l'excédent de pâte si besoin.

Enfournez la tatin pour environ 40 minutes. A la sortie du four, démoulez et servez chaud accompagné d'une salade verte.

www.audalacuisine.com