

## *Tatin de Courgettes au Chèvre et Pesto*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| - PATE FEUILLETEE      | 1x                       |
| - PESTO VERT           | 4 c à café (ou Tapenade) |
| - COURGETTE(S)         | 1-2 petites              |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche                  |
| - AIL EN POUDRE        | un peu                   |
| - SEL                  |                          |
| - POIVRE               |                          |



### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Chemisez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé. Tartinez-le avec 2 c à café de pesto.
- Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles (à la mandoline). Recouvrez le pesto de ces rondelles.
- Coupez la bûche de chèvre en tranches de 3 mm et déposez-les sur les courgettes.
- Etalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail. Répartissez le reste de pesto au centre de celle-ci de la dimension de votre moule.
- Retournez alors la pâte dans le moule et piquez-la avec une fourchette.
- Enfournez pour 25-27 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 2 minutes avant de démouler et retournez la tatin sur un assiette.
- Découpez et servez aussitôt.