

Tatin de légumes

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

- 1 courgette
- 2 tomates
- 1 aubergine
- 1 cuillère à café d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- Jus d'un citron vert
- 1 pâte brisée maison ou du commerce

Préparation

Laver les légumes à l'eau vinaigrée.
Couper les courgettes et l'aubergine à la mandoline.
Arroser de jus de citron.
Détailler les tomates en rondelles.
Assaisonner les légumes avec la purée d'ail, le sel, le poivre, l'huile d'olive, le thym.
Mélanger délicatement.
Disposer du papier sulfurisé au fond du moule et beurrer les côtés.
Disposer les légumes en rosace.
Recouvrir de pâte brisée.
Froncer la pâte dans le moule.
Enfourner 20 minutes à 180°C.

Bonne dégustation !

Environ **1,75€**
PAR PERSONNE

