

Tatin des alpages (Courgettes, Comté Bacon)

Préparation pour 4 personnes

4	Belles Courgettes
100 g	Comté
100 g	Bacon
1 C à S	Huile d'olive
	Vinaigre balsamique
	Herbes de Provence
	Sel, poivre



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 7 ou 210°.

Éplucher les courgettes et les couper en dés.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les courgettes pendant environ 15-20 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient légèrement fondantes). Saler et poivrer et ajouter les herbes de Provence.

Huiler un moule à manquer (26cm pour moi) avec une cuillère à soupe d'huile puis avec la cuillère de vinaigre balsamique.

Déposer les courgettes dans le fond, le comté râpé puis le bacon

Recouvrir la préparation avec votre pâte feuilletée en formant des boudins vers l'intérieur et en pressant la paroi du moule pour souder la pâte.

Enfourner 25 minutes environ.

A la fin de la cuisson, retourner directement la tarte sur un plat à tarte (dès la sortie du four, c'est important) et servir.