



Tatin de courgettes à la noix de jambon

Entrée ou plat

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 4 petites courgettes
- 8 tr de noix de jambon
- 2 c à s de pesto (ou pistou)
- pâte feuilletée
- huile d'olive
- sel & poivre

RECETTE

- Couper les courgettes en rondelles et noix jambon en lamelles.
- Cuire courgettes 5 minutes dans huile (en plusieurs fois si besoin), poivrer et saler légèrement
- Etaler le pesto dans moule légèrement huilé. Répartir les rondelles de courgettes puis celles de jambon. Recouvrir de la pâte. Cuire 35 minutes dans four à 180°C.
- Retourner la tarte sur plat de service.

COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile - moyen - difficile
- **Temps de préparation** : 20 minutes
- **Temps de cuisson** : 35 minutes
- **Appréciation** : Le jambon apporte beaucoup de saveurs à ce plat
- **Trucs et astuces** : Ne perforez pas et n'huilez pas votre pâte ; elle sera parfaitement croustillante. Ce plat a été servi en plat, accompagné de la salade fraîche de quinoa

LES TOUS AZIMUTS

- *Véronique*
- *Danièle*
- *Sandrine*
- *Sébastien*

Date : 30 juin 2017

