

Tatin de courgettes au lard

< [retour à la rubrique des recettes](#)



30mn

6 personnes



Entrée

Ingrédients

- 1 kg de courgettes
- 15 tranches de lard
- 2 gros oeufs
- 100 g de dés de bacon ou de lardons fumés
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- 60 g de gruyère râpé
- Sel, poivre, muscade, huile d'olive



Recette proposée :
par MESTRE C. de St Frézal de Ventalon

Préparation

- Chemiser un moule à cake de tranches de lard (fond et bords). Laver et éplucher les courgettes. Les couper en rondelles fines. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème, le gruyère, le bacon. Assaisonner. Ajouter les courgettes et mélanger. Remplir le moule avec la préparation et faire cuire environ 40 mn à 180°C (thermostat 6). Démouler et servir tiède.