



TATIAN

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

3 courgettes
3 tomates
1 oignon rouge
200g de bacon en
tranches
huile d'olive
vinaigre balsamique
thym
sel, poivre
1 pâte brisée

Détailler courgettes et tomates en tranches.

Les ranger en les intercalant dans un moule à tarte.

Insérer ensuite de manière régulière, des petits morceaux de bacon.

Ajouter des lamelles d'oignon rouge en rosace.

Saler, poivrer et émietter du thym par-dessus tout.

Arroser de 3CS d'huile d'olive et de 2CS de vinaigre balsamique.

recouvrir le tout d'une pâte brisée, en prenant soin de laisser 1cm tout autour pour que le liquide puisse s'évaporer.

Enfourner à 210° pendant 30min.

Sortir du four, enlever délicatement le trop plein de liquide et retourner sur un plat de présentation.

Déguster.