

# *Tarte tatin de courgettes, oignon rouge et mozzarella*



J'aime les courgettes, j'aime les oignons rouges et j'aime la mozzarella. Comme je le dis souvent, les courgettes sont pleines d'eau donc il faut bien les préparer pour en tirer le meilleur goût. Une tarte avec une pâte humide ce n'est pas ce qu'il y a de meilleur ; la Tarte tatin est la solution parfaite! Comme elle est cuite à l'envers, la préparation reste croustillante. Essayez vous verrez!

## *Ingredients*

1 pâte feuilletée  
3 grosses courgettes  
1 oignon rouge  
200g de mozzarella  
Un peu d'huile d'olive  
Sel, poivre, cumin et origan

## **Préparation**

Préchauffez votre four à 200°.

Lavez et coupez vos courgettes et votre oignon en gros dés.

Dans une poêle légèrement huilée, faites revenir le tout pendant une dizaine de minutes sans oublier d'assaisonner.

Dans une passoire, égouttez vos légumes puis mettez la préparation dans un moule à gâteau (à bord haut).

Coupez votre mozzarella en gros morceaux puis mettez-les sur les courgettes.

Recouvrez le tout de votre pâte feuilletée et soudez bien les bords en rabattant la pâte vers l'intérieur.

Piquez à la fourchette et enfournez pendant une trentaine de minutes. Votre pâte doit être cuite et croustillante.

En faisant TRÈS attention retournez votre moule.

Voici votre tarte tatin de courgettes, oignon rouge et mozzarella!



**Karelle Vignon**  
**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>