



Une Tatin en OR ! ???

Tom Zodio Caen



Recette originale aujourd'hui pour rendre hommage à un grand champion actuel, pendant ces JO d'Hiver à Pyeongchang.

Il s'agit bien évidemment de **Martin Fourcade** ! ??

Ce dernier nous confiait dans une interview que son plat préféré (préparé par sa maman, évidemment !) était la Tarte Tatin à l'aubergine !! ?

Un recette généreuse, à réaliser en toute simplicité sans "*boucle de pénalité*" !

"*Chaussez*" le matériel, on "*trace*" ! ?



Ingrédients (pour 6 biathlètes)

- 3 aubergines ?
- 1 citron ?
- 1 bocal de Tomates confites ?
- 1 gousse d'ail
- 1 pâte feuilletée
- Romarin
- Pignons de pin
- Huile d'olive

Épreuves :

Préchauffer le four au 180°C (thermostat 6). ?

- Trancher les aubergines en rondelles (1 cm d'épaisseur).
- Éplucher et écraser l'ail, parsemer sur les aubergines.
- Les faire revenir dans de l'huile d'olive avec un jus de citron jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues.
- Huiler un moule, ajouter des pignons de pin et du romarin.
- Y disposer les aubergines en alternant avec des tomates confites.
- Recouvrir d'une pâte feuilletée, enfourner pendant 25 minutes.

Tir réussi : Régalez-vous ! ???



Parfait après une bonne journée de ski ! (ou de
froid Normand !)



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr