

Plaisirs Gourmands d'Isa

Tatin provençale au Crottin de Chavignol

Pour 4 tatins :

1 rouleau de pâte feuilletée
un restant de ratatouille du congèl
un petit pot de tapenade
2 crottins de Chavignol



Découpez 4 cercles de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre.
Remplir les plats à crème brûlée de ratatouille et couvrir avec la pâte feuilletée.
Faire cuire 20/25 min à 180°C.

Démoulez les tatins sur une feuille de papier sulfurisée (ou un tapis en silicone), pâte en dessous!!

Mettre une petite cuillère de tapenade (vous pouvez zapper si vous n'êtes pas fan), et un demi-crottin.

Passez 5 min sous le grill.

Dégustez chaud.