



Cuisine et  
dépendances

## Gâteau tomates et courgettes façon Tatin



*Entre la tarte et le cake, ce gâteau tatin est une belle idée piochée chez Macha, du blog [Les choses](#). Sur des légumes de saison préalablement grillés au four, on verse une pâte à gâteau, à base de farine de maïs pour sa belle couleur dorée. Le tout est très moelleux sans être détrempé par les légumes, et bien parfumé.*

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 80 g de farine (moitié farine de maïs + moitié farine de blé)
- 1 grosse pincée de levure de boulanger déshydratée
- 1 yaourt au soja
- 2 œufs
- thym
- piment d'Espelette
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 1 oignon (rouge)
- 1 petite boîte de concentré de tomates (30g)
- sel et poivre
  
- facultatif : quelques feuilles de basilic

Préparation :

Couper les tomates et les courgettes (non pelées) en dés réguliers. Mettre les légumes dans une passoire, saler légèrement pour les faire dégorger durant une quinzaine de minutes.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Émincer finement l'oignon, mélanger au reste des légumes avec les herbes et les épices. Verser le tout sur le fond d'un plat à tarte.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes pour faire griller les légumes.

Pendant ce temps, confectionner la pâte : mélanger la levure avec quelques cuil à soupe d'eau tiède et laisser mousser. Dans une terrine, battre les œufs et le yaourt. Ajouter une pincée de sel, la farine puis la levure. On peut également ajouter un peu de basilic pilé pour parfumer la pâte. Laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que les légumes aient fini de cuire.

Napper les légumes de concentré de tomates, verser la pâte dessus et remettre le plat au four une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Démouler, et déguster tiède ou chaud.

Le 14 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/14/index.html>