

# Tatin au maquereau et légumes rôtis



60 min  4 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de filets de maquereaux à la moutarde Bio.
- 2 oignons
- 1 courgette
- 1 poivron
- 1 pâte feuilletée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffez le four à 190 °C.
- Dans une poêle, faites revenir à feu moyen 2 oignons émincés, 1 courgette et 1 poivron en lamelles dans un filet d'huile d'olive. Laissez caraméliser légèrement.
- Transvasez les légumes dans un plat à tarte.
- Étalez un disque de pâte feuilletée par-dessus, en rentrant les bords à l'intérieur du plat.
- Enfournez environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
- À la sortie du four, retournez délicatement la tatin dans une grande assiette.
- Égouttez et émiettez les filets de maquereaux, puis disposez-les sur le dessus de la tatin encore tiède.