

Tarte tiède aux légumes grillés, au chèvre frais et au sésame, vinaigrette au cumin



(pour 2 ou 4)

*1 grosse aubergine
1 courgette
1 tomate
chèvre frais
4 feuilles de filo
huile d'olive
graines de sésame
sel, poivre
1 cc de cumin en poudre
1 jus de citron
2 cs d'huile
1 gousse d'ail
basilic*

Préchauffez le four à 180 °C.

Posez les feuilles de filo les unes sur les autres. Badigeonnez d'huile et saupoudrez de graines de sésame. Faites cuire sur une feuille de papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortez du four et réservez.

Vinaigrette :

Faites infuser la gousse d'ail écrasée dans le jus de citron pendant 10 minutes puis retirez-la. Mélangez ensemble le jus de citron et l'huile d'olive avec le cumin.

Légumes :

Lavez les légumes. Coupez les aubergines en rondelles pas trop fines et les courgettes en tranches pas trop fine dans le sens de la longueur. Badigeonnez chacune de leurs faces avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Grillez les aubergines et les courgettes au barbecue, environ 3 à 4 minutes sur chaque face.

Lorsque les légumes sont grillés. Répartissez les rondelles d'aubergines sur le fond de tarte, puis les lamelles de courgettes par-dessus. Répartissez aussi la tomate coupée en tranches et des morceaux de chèvre. Versez la vinaigrette sur les légumes, garnissez de basilic hâché et servez immédiatement.