



TARTE FEUILLETÉE AU CHEVRE ET AUX AUBERGINES



Pour une tarte pour 6 personnes:

1 pâte feuilletée maison ou achetée toute faite

1 Sainte Maure assez moelleux

Quelques oignons nouveaux avec leur vert (je les ai oubliés) ou 2 oignons rouges

Une quinzaine d'olives noires coupées en petits morceaux

300 g d'aubergines

½ gousse d'ail émincée

Quelques brins de thym frais

Sel et poivre

Huile d'olive

Préchauffer votre four à 210°.

Étaler la pâte feuilletée dans le moule, piquer le fond avec les dents d'une fourchette et la mettre au frigo pendant ½ heure.

Pendant ce temps, laver les aubergines et les couper en dés de 6-7 mm de côté sans les éplucher.

Dans un peu d'huile d'olive, les faire revenir à feu vif avec l'ail. Baisser le feu pour poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Saler et poivrer. Réserver à température ambiante.

Faire cuire à blanc la pâte à tarte pendant une petite dizaine de minutes, puis la garnir avec les aubergines.

Couper la bûche de Sainte Maure en rondelles et les disposer sur les aubergines. Parsemer avec les olives noires, les oignons nouveaux ou les oignons rouges émincés finement. Arroser d'une giclée d'huile d'olive.

Remettre au four Pour 25 à 30 minutes.

Au sortir du four, parsemer de thym frais.