

9 avril 2008

## Tarte au babaganoush



(pour 4/6)

200 g farine  
2 cs d'huile d'olive  
1 cs de graines de basilic séchées  
1 cs de romarin

1 pot de babaganoush  
1 pot de salsa  
1 petit verre de tapenade de kalamata aux sardines (recette sur le blog)  
2 œufs  
½ chavroux  
Bûche de chèvre  
gomasio

Préparez la pâte en mélangeant la farine, l'huile, les graines de basilic et le romarin. Ajoutez peu à peu de l'eau pour former une boule de pâte souple. Laissez reposer 30 minutes. Étalez puis foncez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette.

Étalez la tapenade sur le fond de tarte. Recouvrez de la salsa puis de morceaux de chavroux. Fouettez les œufs avec le babaganoush et étalez sur la tarte. Posez des tranches de bûche de chèvre et saupoudrez de gomasio. Faites cuire 30 à 40 minutes à 180 °C.